



Gildia Catering

+7 499 411-19-62

info@gildia-catering.ru

www.gildia-catering.ru

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО МЕНЮ

на проведение фуршета (VIP) на 300 персон

В итоговую сумму предложения включено:

- приготовление блюд;
- доставка на место проведения мероприятия;
- оформление столов, в том числе флористическими композициями;
- предоставление мебели и посуды;
- работа официантов в соответствии со стандартами обслуживания ресторана «GILDIA CATERING».

Стоимость коммерческого предложения указана с учетом НДС 18%.

Канапе и холодные закуски

Кол-во Выход, гр. Гр./пер.

288,68

Морской гребешок с корнем сельдерея и морковным чипсом	245	12	9,80
Тар-тар из лосося с апельсиновой стружкой	245	40	32,67
Тигровая креветка "Саганаки" со свежим ананасом и маринованным имбирем	245	25	20,42
Крабы с яблоками на мини фокачча с бальзамической икрой	245	25	20,42
Канапе с Чоризо, стружкой Пармезана, помидором с соусом "Херес"	245	18	14,70
Канапе с хамоном, артишоком и сливочным сыром	245	18	14,70
Моцарелла в платочек из ростбифа с фризе и бальзамиком	245	25	20,42
Итальянская сырояленая ветчина Брезаола с вялеными томатами и оливкой	245	18	14,70
Ломтик утиной грудки с карамельной грушей	245	18	14,70
Крем-брюле с клубничным джемом и паштетом из фуа-гра	245	60	49,00
Сыр с голубой плесенью с клубникой	245	20	16,33
Канапе с физайлисом и дыней, с листиком мяты	245	15	12,25
Канапе с моцареллой и грушей	245	15	12,25
Печенье из пармезана с трюфельной пастой	245	20	16,33
Спанокопита - фило с начинкой из шпината и сыра Фетакса	150	20	10,00
Фило с грибной начинкой	150	20	10,00



Gildia Catering

+7 499 411-19-62

info@gildia-catering.ru

www.gildia-catering.ru

Салаты

Салатный микс с карамелизированной грушей, ростбифом, сыром Дор-блю, свежей малиной и Французским горчичным соусом

Кол-во Выход, гр. Гр./пер.
150 70 70,00

Руккола с перепелкой и инжиром

150 70 35,00

Горячие закуски (фуршет)

183,33

Чилийский каменный окунь на шпажке со сливочно-лимонным соусом

100 200 66,67

Край телячий на шпажке со сливочно-грибным соусом

100 200 66,67

Трио из белой и зеленой спаржи с морковью в винном соусе

300 50 50,00

Карвинг станция

Баранина в тесте фило

300 20 20,00

Филе лосося в тесте фило с соусом юзу

300 20 20,00

Камамбер в тесте фило с ягодным соусом

300 30 30,00

Фрукты, Десерты

164,67

Ягодное фламбе

2500 50 41,67

Плато из свежих фруктов
ананас, грозди винограда, яблоки, груши, киви, клубника и
физалис

15 1500 75,00

Пикадилли нежный цветной бисквит "Джаконд", внутри
апельсиновый и шоколадный мусс с декором из дольки
мандарина и черного швейцарского шоколада

120 65 26,00

Сан-Жермен шоколадно-черничный мусс с черничным желе и
цветной бисквит "Джаконд" с листочком желтого швейцарского
шоколада и свежей черникой

120 55 22,00

Безалкогольные напитки

1 050,00

"PAGO"
(апельсин, яблоко, томат, ананас

260 750 650,00

ACQUA PANNA (б/г, п/э)

60 1000 200,00

PERRIER (п/э)

60 1000 200,00



Gildia Catering

+7 499 411-19-62

info@gildia-catering.ru

www.gildia-catering.ru

Чай / Кофе

213,33

Чай "Greenfield" (подается с лимоном)	160	200	106,67
Кофе зерновой (подается со сливками)	160	200	106,67

ОБЩИЕ ДАННЫЕ

Количество персон:	300
Выход блюд в граммах на 1 персону:	776,68
Выход безалкогольных напитков на 1 персону:	1268,33

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Менеджер	1
Официант	12
Повар	5

ОБЩИЙ РАСЧЁТ СТОИМОСТИ МЕРОПРИЯТИЯ

Стоимость на 1 персону:	2 280,25 р.
Итого за проект	684 075,75 р.

УСЛОВИЯ РАБОТЫ:

- Данный вариант является предварительным, стоимость меню может корректироваться в случае изменения меню, количества гостей мероприятия, условий площадки, на которой будет проводиться мероприятие, регламента мероприятия, наличия дополнительных услуг.
- Стоимость мероприятия действительна в течение 1 (одного) календарного месяца, с момента предоставления коммерческого предложения.
- Стоимость мероприятия может измениться после посещения места проведения и уточнения нюансов мероприятия.
- Стоимость дополнительных услуг рассчитывается отдельно.
- Утверждение меню осуществляется не позднее, чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения мероприятия, а оплата – за 3 (три) банковских дня до даты проведения мероприятия, если заранее не оговорено иное. Оплата производится в размере 100%.
- В случае превышения времени мероприятия, указанного в договоре, доплата за каждый час работы составляет 2% от общей стоимости мероприятия, но не менее 3000р.