



Gildia Catering

+7 499 411-19-62

info@gildia-catering.ru

www.gildia-catering.ru

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО МЕНЮ

на проведение фуршета (VIP) на 150 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.

283,20

Морской гребешок с корнем сельдерея и морковным чипсом	120	12	9,60
Тар-тар из лосося с апельсиновой стружкой	120	40	32,00
Тигровая креветка "Саганаки" со свежим ананасом и маринованным имбирем	120	25	20,00
Крабы с яблоками на мини фокачча с бальзамической икрой	120	25	20,00
Канапе с Чоризо, стружкой Пармезана, помидором с соусом "Херес"	120	18	14,40
Канапе с хамоном, артишоком и сливочным сыром	120	18	14,40
Моцарелла в платочек из ростбифа с фризе и бальзамиком	120	25	20,00
Итальянская сырояленая ветчина Брезаола с вялеными томатами и оливкой	120	18	14,40
Ломтик утиной грудки с карамельной грушей	120	18	14,40
Крем-брюле с клубничным джемом и паштетом из фуа-гра	120	60	48,00
Сыр с голубой плесенью с клубникой	120	20	16,00
Канапе с физайлисом и дыней, с листиком мяты	120	15	12,00
Канапе с моцареллой и грушей	120	15	12,00
Печенье из пармезана с трюфельной пастой	120	20	16,00
Спанокопита - фило с начинкой из шпината и сыра Фетакса	75	20	10,00
Фило с грибной начинкой	75	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.
75 70 70,00

Руккола с перепелкой и инжиром

75 70 35,00

Горячие закуски (фуршет)

Чилийский каменный окунь на шпажке со сливочно-лимонным соусом

50 200 66,67

Край телячий на шпажке со сливочно-грибным соусом

50 200 66,67

Трио из белой и зеленой спаржи с морковью в винном соусе

150 50 50,00

Карвинг станция

Баранина в тесте фило

150 20 20,00

Филе лосося в тесте фило с соусом юзу

150 20 20,00

Камамбер в тесте фило с ягодным соусом

150 30 30,00

Фрукты, Десерты

Ягодное фламбе

120 50 40,00

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

8 1500 80,00

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

60 65 26,00

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

60 55 22,00

Безалкогольные напитки

1 000,00

"PAGO"
(апельсин, яблоко, томат, ананас

120 750 600,00

ACQUA PANNA (6/г, п/э)

30 1000 200,00

PERRIER (п/э)

30 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)	80	200	106,67
---------------------------------------	----	-----	--------

Кофе зерновой (подается со сливками)	80	200	106,67
--------------------------------------	----	-----	--------

ОБЩИЕ ДАННЫЕ

Количество персон:	150
--------------------	-----

Выход блюд в граммах на 1 персону:	774,53
------------------------------------	--------

Выход безалкогольных напитков на 1 персону:	1213,33
---	---------

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Менеджер	1
----------	---

Официант	8
----------	---

Повар	4
-------	---

ОБЩИЙ РАСЧЁТ СТОИМОСТИ МЕРОПРИЯТИЯ

Стоимость на 1 персону:	2 429,42 р.
-------------------------	-------------

Итого за проект	364 412,50 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.