



Gildia Catering

+7 499 411-19-62

info@gildia-catering.ru

www.gildia-catering.ru

## ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО МЕНЮ на проведение банкета (эконом) 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%.

Кол-во      Выход, гр.      Гр./пер.

### Холодные закуски

270,13

Мешочек из крепа с подкопченным лососем, огурцом и красной икрой	150	50	50,00
Рыбное палто стандарт (горбуша холодного копчения, макрель холодного копчения, палтус холодного копчения, треска холодного копчения.	10	640	42,67
Витки по-чешски (рулетики из ветчины с сырной начинкой) 20 рулетиков	16	400	42,67
Ассорти из куриных рулетов (с фисташками, с корейской морковью, сладким болгарским перцем и паприкой)	18	490	58,80
Ассорти из сыров Грюйер, Козий, Бри и Эмменталь подается с грецким орехом, медом свежим виноградом, клубникой	18	300	36,80
Рулеты из баклажанов с сыром скаморца, моцареллой буфалой, итальянской ветчиной в томатном соусе	40	150	40,00

### Салаты

178,00

Салат "НИЦЦА" с тунцом тунец, фасоль стручковая, картофель, яйцо, анчоусы .	59	150	59,00
Руккола с тигровыми креветками, авокадо, черри и пармезаном	59	150	59,00
"Вальдорф" (Телячий язык, шампиньоны, сельдерей и свежая зелень со сметано-майонезном соусе)	90	100	60,00



Gildia Catering

+7 499 411-19-62

info@gildia-catering.ru

www.gildia-catering.ru



## Горячие закуски (банкет)

Жульен из шампиньонов 150 80 80,00

## Горячее. Основное блюдо

Судак в цуккини с лимонным мармеладом, припущенными томатами и сладким перцем 75 300 150,00

Свинина на кости с горчицей, карамелизированным яблоком, салатом из манго, помидоров и кинзы 75 300 150,00

## Свежая Выпечка, пирожки

Хлебный буфет  
ассорти из булочек собственного производства: французская, кунжутная, солод с кориандром, томат и базиликом 30 115 23,00

## Фрукты, Десерты

Плато из свежих фруктов (ананас, грозди винограда, яблоки, груши, киви, клубника и физалис) 12 1500 120,00

Шоколадный тортик 150 80 80,00

## Безалкогольные напитки

Морс ягодный домашний (собственного производства) 30 1000 200,00

Архыз, с газом и без (п/э) 20 1500 200,00

## Чай / Кофе

Чай "Greenfield" (в пакетиках) 80 200 106,67

Кофе заварной (подается со сливками) 80 200 106,67



Gildia Catering

+7 499 411-19-62

info@gildia-catering.ru

www.gildia-catering.ru



#### ОБЩИЕ ДАННЫЕ

Количество персон:	150
Выход блюд в граммах на 1 персону:	1 051,13
Выход безалкогольных напитков на 1 персону:	613,33

#### ОБСЛУЖИВАНИЕ

Менеджер	1
Официант	16
Повар	6

#### ОБЩИЙ РАСЧЁТ СТОИМОСТИ МЕРОПРИЯТИЯ

Стоимость на 1 персону:	2 207,92 р.
Итого за проект	331 188,00 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.