



Gildia Catering

+7 499 411-19-62

info@gildia-catering.ru

www.gildia-catering.ru

## ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО МЕНЮ

на проведение фуршета (VIP) на 50 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.

279,20

Морской гребешок с корнем сельдерея и морковным чипсом	40	12	9,60
Тар-тар из лосося с апельсиновой стружкой	40	40	32,00
Тигровая креветка "Саганаки" со свежим ананасом и маринованным имбирем	40	25	20,00
Крабы с яблоками на мини фокачча с бальзамической икрой	40	25	20,00
Канапе с Чоризо, стружкой Пармезана, помидором с соусом "Херес"	40	18	14,40
Канапе с хамоном, артишоком и сливочным сыром	40	18	14,40
Моцарелла в платочек из ростбифа с фризе и бальзамиком	40	25	20,00
Итальянская сырояленая ветчина Брезаола с вялеными томатами и оливкой	40	18	14,40
Ломтик утиной грудки с карамельной грушей	40	18	14,40
Крем-брюле с клубничным джемом и паштетом из фуа-гра	40	60	48,00
Сыр с голубой плесенью с клубникой	40	20	16,00
Канапе с физайлисом и дыней, с листиком мяты	40	15	12,00
Канапе с моцареллой и грушей	40	15	12,00
Печенье из пармезана с трюфельной пастой	40	20	16,00
Спанокопита - фило с начинкой из шпината и сыра Фетакса	20	20	8,00
Фило с грибной начинкой	20	20	8,00



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.  
70,00

25      70      35,00

Руккола с перепелкой и инжиром

25      70      35,00

## Горячие закуски (фуршет)

Чилийский каменный окунь на шпажке со сливочно-лимонным соусом

185,00

20      200      80,00

Край телячий на шпажке со сливочно-грибным соусом

20      200      80,00

Трио из белой и зеленой спаржи с морковью в винном соусе

25      50      25,00

## Карвинг станция

Баранина в тесте фило

50      20      20,00

Филе лосося в тесте фило с соусом юзу

50      20      20,00

Камамбер в тесте фило с ягодным соусом

50      30      30,00

## Фрукты, Десерты

Ягодное фламбе

170,00

50      50      50,00

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

2      1500      60,00

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

25      65      32,50

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

25      55      27,50

## Безалкогольные напитки

1 075,00

"PAGO"  
(апельсин, яблоко, томат, ананас

45      750      675,00

ACQUA PANNA (б/г, п/э)

10      1000      200,00

PERRIER (п/э)

10      1000      200,00



Gildia Catering

+7 499 411-19-62

info@gildia-catering.ru

www.gildia-catering.ru

## Чай / Кофе

240,00

Чай "Greenfield" (подается с лимоном)

30

200

120,00

Кофе зерновой (подается со сливками)

30

200

120,00

### ОБЩИЕ ДАННЫЕ

Количество персон:

50

Выход блюд в граммах на 1 персону:

774,20

Выход безалкогольных напитков на 1 персону:

1315,00

### ОБСЛУЖИВАНИЕ

Менеджер

1

Официант

5

Повар

3

### ОБЩИЙ РАСЧЁТ СТОИМОСТИ МЕРОПРИЯТИЯ

Стоимость на 1 персону:

3 206,42 р.

Итого за проект

160 321,00 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.