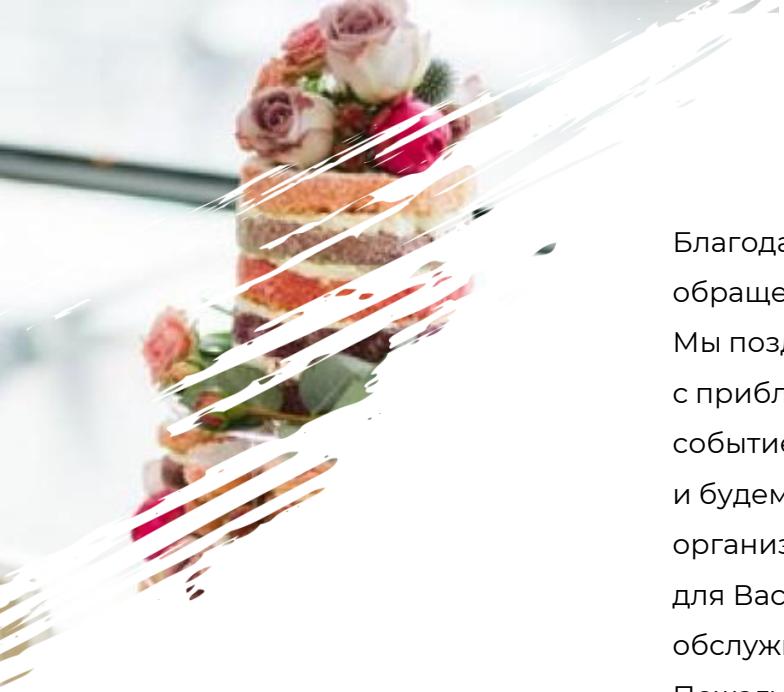
ПРАЗДНИК
ВКУСА
catering

since 1995



ПРАЗДНИК ВКУСА catering
since 1995

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

- 1237 гр./ персону
- Время 5 часов
- Свадьба
- Кусково
- Банкет №2
- 20 персон

Благодарим Вас за обращение.
Мы поздравляем Вас с приближающимся событием
и будем рады организовать
для Вас выездное обслуживание.
Пожалуйста, ознакомьтесь с меню,
а по любым вопросам обращайтесь ко мне в любое время.

С наилучшими пожеланиями,
Анна Ашихмина,
компания «Праздник Вкуса»
моб.+ 7 (925) 509-69-47
тел.+7 (495) 921-34-54
e-mail:
a.ashihmina@prazdnikvkusa.ru

ПРАЗДНИК ВКУСА catering
since 1995

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ /

ассортимент закусок сервируются в стол

НАИМЕНОВАНИЕ	Кол-во порций	Выход порции	Выход на персону
Козий сыр с запеченным на гриле молодым баклажаном, томатами, листьями салата Лола-росса и соусом Песто	2/1	350/92	40
Овощи Крудитэ: паприка, грунтовые томаты, огурцы, сельдерей, молодая зеленая спаржа. С соусами на выбор: Блю Чиз, Коктейль	2/1	650/200	75
Ассорти из благородных сыров - Бри, Маасдам, Дор-блю, мёд, цукаты, орехи грецкие	2/1	500/200	60
Рыбное плато: тунец со специями в кунжуте, слабосоленый лосось, масляная рыба, копченым угрем и тигровые креветки	2/1	500/200	60
Антипаста - салями, ветчина, Пармезан, колбаски пиколини, томаты вяленые, корнишоны, хрустящий багет	2/1	650/200	75
Ассорти фермерских куриных рулетов: с черносливом, с орехами	2/1	500/200	60

Итого на персону: 370 гр

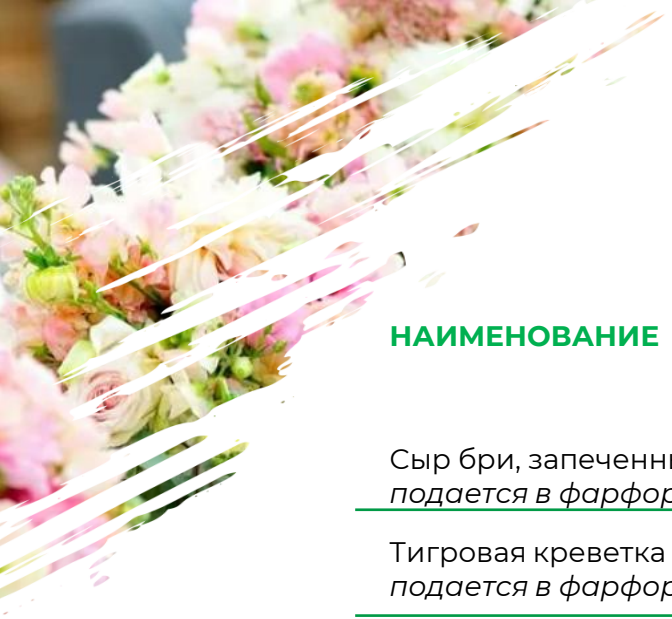
ПРАЗДНИК ВКУСА catering
since 1995

САЛАТЫ /

ассортимент закусок сервируются в стол

НАИМЕНОВАНИЕ	Кол-во порций	Выход порции	Выход на персону
Салат Грузинский - из свежих томатов с молодым Сулугуни, сочной зеленью и маслинами	2/1	650/200	75
Овощной микс с лососем (Свежий овощной микс с кусочками запеченного лосося и медово-горчичным соусом)	2/1	650/200	75
Салат «Чилийский» с говядиной и сыром Дор-Блю	2/1	650/200	75

Итого на персону: 225 гр



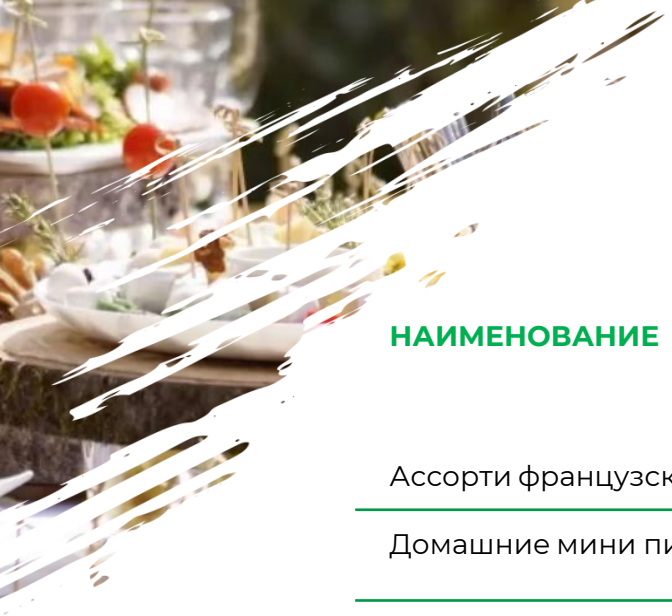
ПРАЗДНИК ВКУСА catering
since 1995

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И БЛЮДА /
подаются порционно

НАИМЕНОВАНИЕ	Кол-во порций	Выход порции	Выход на персону
Сыр бри, запеченный с клюквой и кедровыми орешками, *подается в фарфоровой мини-посуде*	20	25	25
Тигровая креветка в тесте катаифе с соусом Васаби, *подается в фарфоровой мини- посуде*	20	30	30
Лосось Маренье запеченный с луком порей и соусом из мини цукини, подается с овощами гриль (паприка, картофель, грибы, баклажан)	10	150/150	300
Медальон из телятины, с соусом Деми-Глас, подается с обжаренным в кожуре картофелем с крупной солью и розмарином	10	150/150	

*степень прожарки медальонов согласовывается индивидуально

Итого на персону: 355 гр

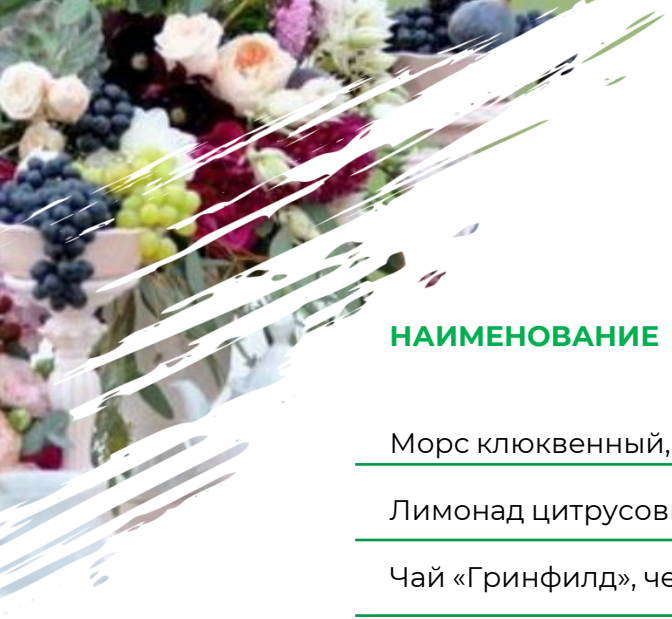


ПРАЗДНИК ВКУСА catering
since 1995

ХЛЕБНЫЙ БУФЕТ И ФРУКТЫ

НАИМЕНОВАНИЕ	Кол-во порций	Выход порции	Выход на персону
Ассорти французских булочек	2/1	350/140	42
Домашние мини пирожки: с мясом, с капустой и яйцом	20	45	45
Фруктовая ваза (сезонные фрукты, ягоды)	2/1	1500/1000	200

Итого на персону: 287 гр

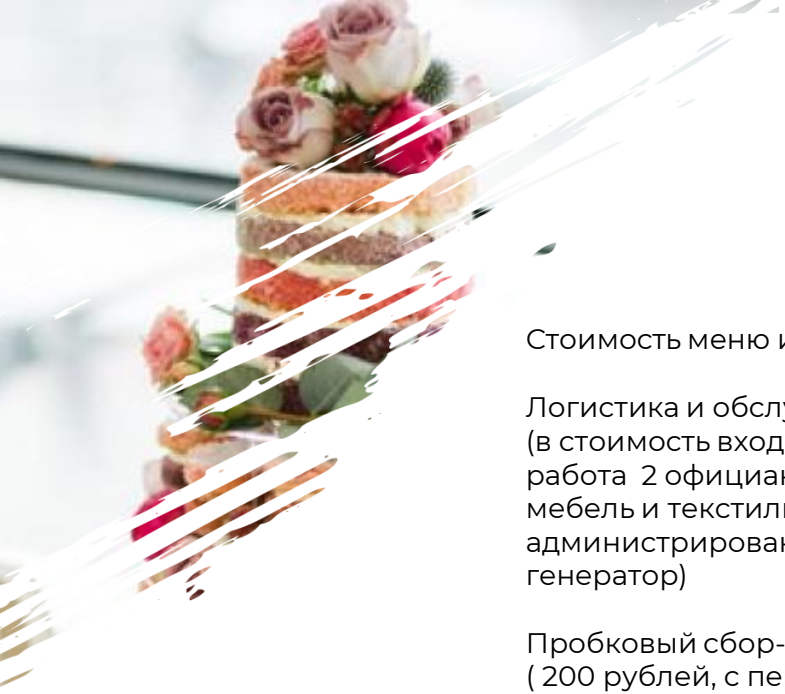


ПРАЗДНИК ВКУСА catering
since 1995

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

НАИМЕНОВАНИЕ	Кол-во порций	Выход порции	Выход на персону
Морс клюквенный, собственного приготовления	4	1000	200
Лимонад цитрусовый, с мятой	4	1000	200
Чай «Гринфилд», черный/зеленый, включая сахар и лимон	20	200	200
Кофе зерновой (американо, эспрессо), включая сахар и молоко	20	200	200

Итого на персону: 800 мл



ПРАЗДНИК ВКУСА catering
since 1995

ОБЩИЙ РАСЧЕТ СТОИМОСТИ

Стоимость меню и напитков	**110 000 рублей** (5500 рублей на персону)
Логистика и обслуживание: (в стоимость входит: работа 2 официантов, доставка, мебель и текстиль, 2 повара, администрирование заказа, генератор)	**26 000 рублей**
Пробковый сбор- (200 рублей, с персоны)	**4 000 рублей**
Стоимость банкета с учетом всех сборов	**140 000 рублей**

ДОПОЛНИТЕЛЬНО ОПЛАЧИВАЕТСЯ

- Дополнительное время обслуживания банкета оплачивается на месте, из расчета 2500 рублей / час
- После 23:00, дополнительно оплачивается такси сотрудникам, из расчета 500 рублей/1 человек

ПРАЗДНИК ВКУСА catering
since 1995

ПРОСЧЕТ МЕНЮ НА ДРУГОЕ КОЛ-ВО ПЕРСОН

30 персон

Стоимость на 1 персону: **5 200 руб.**

Стоимость на 30 персон: **156 000 руб.**

Логистика и обслуживание:
три официанта, банкетный менеджер,
два повара на выезд, доставка, генератор,
погрузка/разгрузка : **29 000 руб.**

Обслуживание напитков заказчика
200руб/персона – **6 000руб.**

Итого за проект 191 000 руб.

40 персон

Стоимость на 1 персону: **5 000 руб.**

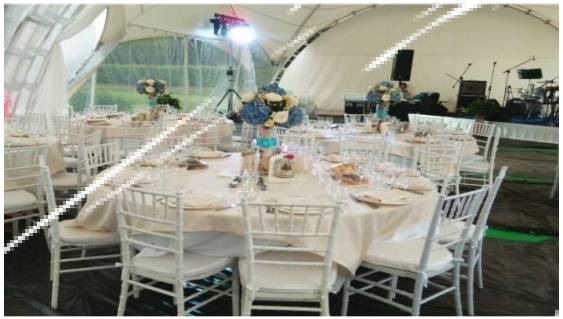
Стоимость на 40 персон: **200 000 руб.**

Логистика и обслуживание:
четыре официанта, банкетный менеджер,
два повара на выезд, доставка, генератор,
погрузка/разгрузка : **32 000 руб.**

Обслуживание напитков заказчика
200руб/персона – **8 000руб.**

Итого за проект 240 000 руб.

ВАРИАНТЫ НАКРЫТИЯ БАНКЕТА



+7 (495) 921-34-54 www.prazdnikvkusa.ru

ПРИМЕР БАНКЕТНЫХ БЛЮД

Ассортимент салатов –
подаются общими тарелками в стол

Рыбное плато – тунец, лосось, масляная рыба,
копченый угорь и тигровые креветки

Ассорти французских булочек

Антипаста - салями, ветчина, пармезан, колбаски
пиколини, томаты вяленые, корнишоны

Овощи Крудитэ – нарезка свежих овощей с соусом на
выбор – сервируется в стол

Ассорти из благородных сыров -
Бри, Маасдам, Дор-блю, мёд

Сыр бри, запеченный с клюквой и
кедровыми орешками - подается порционно

Лосось запеченный с луком порей, соусом из цукини,
с овощами гриль - подается порционно

Фруктовая ваза сезонная

*Дополнительно к данному формату мероприятия “Праздник Вкуса” рекомендует:

ПРАЗДНИК ВКУСА catering since 1995

- Фирменная welcome зона

Вас приятно удивит ассортимент предложенных сезонных закусок, разработанных Бренд-Шефом к новому сезону, в стоимость welcome зоны входит: 5 закусок на каждого гостя
бокал игристого с ягодами
Стоимость от 14 000 рублей.

- Паштетная станция

Французская паштетная станция: паштеты и Веррины собственного производства, приготовленные по старинным рецептам собранных со всех уголков Франции. (Риет из лосося, риет из скумбрии, паштет из дикого кабана, паштет из лося, подается на ломтиках свежевыпеченного багета – станция оформляется food декоратором.
Стоимость станции от 15 000 рублей.
Выход станции – 6 кг

- Станция с обоженной на морских камнях рыбой

лосось, салат чука, брускетта с треской, тунец, соевый соус, ореховый соус, имбирь – станция оформляется food декоратором.
Стоимость станции от 14 000 рублей.
Выход станции – 6.5 кг.

- Станция с домашним ростбифом и овощами WOK

Ростбиф по фирменному рецепту от Бренд-Шефа компании, подается поваром аниматором с овощами и соусами на выбор гостя - станция оформляется food декоратором.
Стоимость станции от 15 000 рублей.
Выход станции – 6кг.

- Сырная станция

ассорти благородных сыров: Бри, Дор-Блю, Маасдам, Пармезан, сервируется фруктами и ягодами, мёдом, цуккатами и гриссини – станция оформляется food декоратором
Стоимость станции от 12 000 рублей.
Выход станции – 6 кг.

*Стоимость каждой станции является актуальной при заказе банкета, фуршета - как дополнение.
*В случае заказа только анимационной станции стоимость просчитывается индивидуально.

ПРАЗДНИК ВКУСА
catering
since 1995

Спасибо за обращение в компанию «Праздник Вкуса»

Менеджер по работе с клиентами

Анна Ашихмина,

компания «Праздник Вкуса»

моб.+ 7 (925) 509-69-47

тел.+ 7 (495) 921-34-54

e-mail: a.ashihmina@prazdnikvkusa.ru