Заказчик :

( имя, название организации, контактные данные )

Дата мероприятия :

Формат : Кофе-брейк

Площадка, адрес :

Кол-во персон : 100 персон

Время проведения :

**Стоимость меню - 49,000 руб.**

**Расчет стоимости :**

1. Меню на 1 персону составляет - 490 руб./персона

**Меню :**

1. Закуски ---------------- 350 гр./чел.

2. Напитки --------------- 300 гр./чел.

3. Горячие напитки ---- 300 гр./чел.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВСЕХ БЛЮД ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ТОЛЬКО ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЕ ФЕРМЕРСКИЕ ПРОДУКТЫ !!!

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Кол-во порций** | **Выход грамм** | **Грамм персона** |
| **Сэндвичи** |  |  | **150 гр.** |
| Сэндвич с ветчиной и сыром  ( 50 гр ) | 100 | 5000 |  |
| Сэндвич с курицей и томатами  ( 50 гр ) | 100 | 5000 |  |
| Сэндвич "Вегетарианский"с томатами, шампиньонами, огурцами и сыром Фета  ( 50 гр ) | 100 | 5000 |  |
| **Выпечка** |  |  | **150 гр.** |
| Мини-пирожок с яблоками и корицей  ( 50 гр ) | 100 | 5000 |  |
| Мини-пирожок с ягодным джемом  ( 50 гр ) | 100 | 5000 |  |
| Мини-плюшка с творогом  ( 50 гр ) | 100 | 5000 |  |
| **Десерты** |  |  | **50 гр.** |
| Печенье домашнее в ассортименте  ( 100 гр ) | 50 | 5000 |  |
| **Безалкогольные напитки** |  |  | **300 гр.** |
| Сок в ассортименте ( яблоко, апельсин )  ( 1000 мл ) |  | 10000 |  |
| Вода питьевая с газом / ( пэт )  ( 500 мл ) |  | 10000 |  |
| Вода питьевая без газа ( пэт )  ( 500 мл ) |  | 10000 |  |
| **Чай и кофе** |  |  | **300 гр.** |
| Кофе "Эспрессо" ( приготовленный в кофе машине ), сервируется порционными сливками и сахаром  ( 200 мл ) |  | 15000 |  |
| Чай элитных сортов, сервируется с лимоном и сахаром  ( 200 мл ) |  | 15000 |  |

**Мы гарантируем сохранение указанных в настоящем коммерческом предложении цен в течение 30 календарных дней. Обращаем ваше внимание, что по истечении указанного срока стоимость пакета меню может быть скорректирована в связи с сезонным колебанием цен на отдельные виды пищевых продуктов и услуги подрядчиков.**

**ПРОЧИЕ ПОЯСНЕНИЯ:**

**Расчёт стоимости банкетного мероприятия не включает стоимость аренды банкетного зала или площадки, стилистического оформления дизайнером площадки или банкетного зала, обслуживание, транспортный расход, монтаж, демонтаж, аренда оборудования, аренда мебели, аренда посуды, аренда текстиля, если это отдельно не указано в расчёте стоимости банкетного мероприятия.**

**Доплата за ночное обслуживание начисляется после 24 часов из расчёта 50 руб. на персону в час согласно гарантированному количеству гостей.**

**В случае превышения согласованного времени банкетного мероприятия, доплата за каждый час составляет 5 % от общей стоимости мероприятия.**

**ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ И ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ:**

**Настоящее Предложение должно быть согласовано и подписано Сторонами не позднее, чем за 5 (пять) дней до даты проведения банкетного мероприятия. Обязательства Сторон по выполнению условий настоящего Предложения вступают в силу только после его подписания.**

**Оплата 100% (сто процентов) Услуг Ресторана по настоящему Предложению осуществляется Заказчиком не позднее, чем за 5 (пять) дней до даты начала банкетного мероприятия.**

**Все изменения вносятся не позднее, чем за 5 дней до даты проведения мероприятия, оформляются в письменном виде и подписываются Сторонами.**

**Все изменения или дополнительные услуги после подписания Предложения обсуждаются, и при необходимости оплачивается отдельно, однако итоговая стоимость услуг с учётом изменений не может быть ниже общей стоимости банкетного мероприятия указанной в настоящем Приложении.**

**Ответственные лица, уполномоченные Организацией (Заказчиком) на подписание предложения и/или внесение изменений в план мероприятия:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**НАСТОЯЩЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ СОГЛАСОВАНО:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Кейтеринговая служба (Исполнитель):**  **Организация (Заказчик):** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **М.П.**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **М.П.** | **/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**  **/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/** |