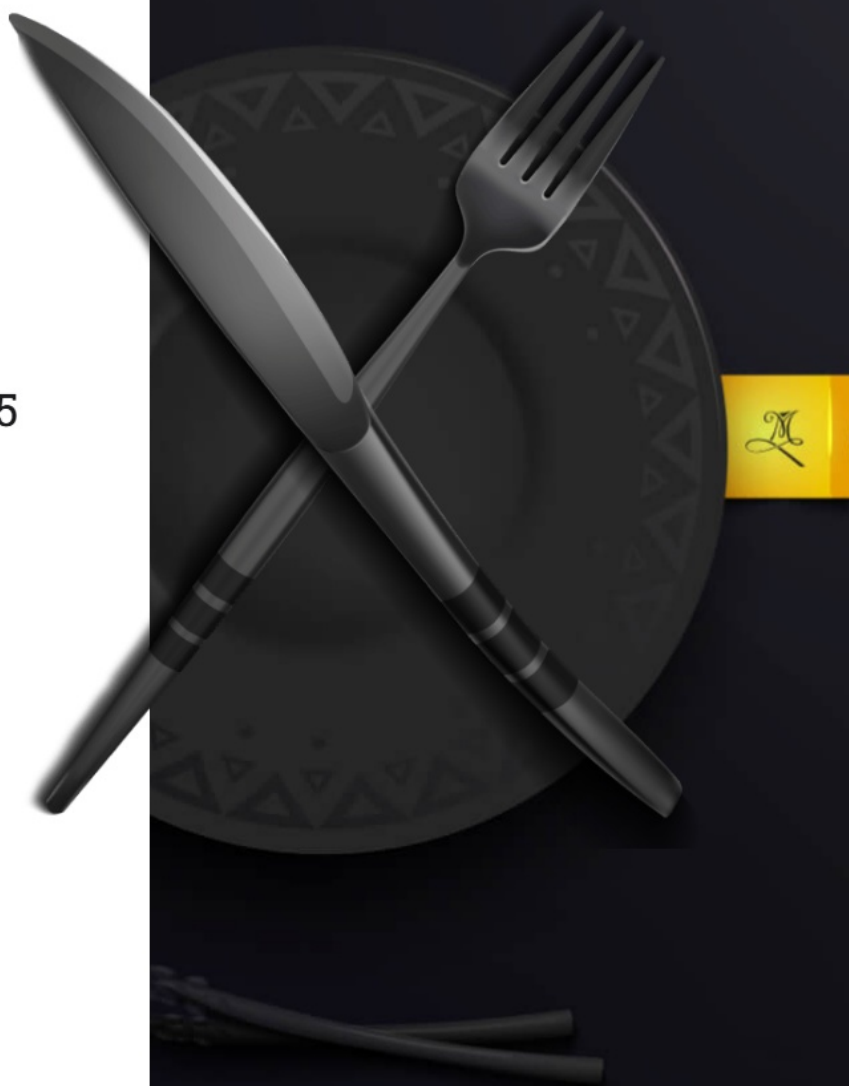




28.06.2025 Банкет 115
персон

+7 (495) 105-98-65
sale@m-catering.ru



КЕЙТЕРИНГ



"Умение искусно сервировать и красиво подавать на стол — не менее важная процедура, чем само приготовление."

Петр Квятковский

Коммерческое предложение

Заказчик

Виктория Канджо / +7 (916) 565-49-37 / vikabochkareva@mail.ru

Менеджер

Дмитрий Шуняев / +7 (968) 677-03-72 / mk@m-catering.ru

Дата мероприятия

26 июня 2025

Адрес мероприятия

Москва

Количество гостей

115 человек

Стоимость мероприятия

Итого к оплате:

936 270 руб

НДС не облагается

На персону

Цена: **8 141 руб** / Меню: **1 304 гр** / Напитки: **591 мл**



Фуршет

Дата мероприятия

26 июня 2025

Время мероприятия

22:00 - 23:00

Адрес мероприятия

Москва

Кол-во персон

115

Выход меню

Всего: **19 528 гр** / На персону: **169 гр**

Выход напитков

Всего: **20 000 мл** / На персону: **173 мл**

Подготовим фуршет для любых мероприятий – от корпоративных вечеринок до конференций и бизнес-форумов. Ваши гости обязательно оценят авторские закуски в оригинальной подаче от нашего шеф-повара. Компания «Министерство Кейтеринг» занимается выездным обслуживанием уже больше 15 лет, что является гарантом высочайшего качества услуги. За это время мы организовали несколько тысяч фуршетов для крупных компаний и частных заказчиков. А значит, нам можно доверять.



"Еда способна создавать мосты между различными культурами и народами."

Массимо Ботура

Канапе

59 гр на персону

Блинный ролл с ветчиной и сыром	20 гр	102 шт
---------------------------------	-------	--------

Канапе с сыром и виноградом	10 гр	100 шт
-----------------------------	-------	--------

Птифур цыпленок	20 гр	100 шт
канапе		

Птифур с лососем	20 гр	100 шт
и кунжутным огурцом		

Брускетты

42 гр на персону

Мини - кростини с сыром	24 гр	56 шт
и виноградом		

Мини - кростини с болонской колбасой	24 гр	100 шт
и редисом		

Мини - кростини с кетой	24 гр	56 шт
маринованной в свекольном маринаде		

Птифуры

20 гр на персону

"Муссовое вдохновение"

ассорти десертов (24 шт.)

720 гр

2 шт

Ассорти рулетиков 24 шт.

с шоколадом, манго, клубникой

480 гр

2 шт

Фрукты

43 гр на персону

Фруктовая тарелка

из сезонных фруктов

2500 гр

2 шт

Напитки

172 мл на персону

Морс

из дикой клюквы

1000 мл

5 шт

Морс

из черной смородины

1000 мл

5 шт

Морс

из красной смородины

1000 мл

5 шт

Морс

из облепихи

1000 мл

5 шт

Банкет

Дата мероприятия

26 июня 2025

Время мероприятия

02:30 - 06:00

Адрес мероприятия

Москва

Кол-во персон

115

Выход меню

Всего: **130 490 гр** / На персону: **1 134 гр**

Выход напитков

Всего: **48 000 мл** / На персону: **417 мл**

Банкет – это классика. Праздничный стол, которым любят, идеальная сервировка, высококлассное обслуживание и блюда, напоминающие произведения искусства. Над созданием банкета для бизнеса и частных заказчиков у нас трудится целая команда ответственных менеджеров, искусных поваров и официантов. Мы годами оттачивали мастерство организации кейтеринга, чтобы теперь вы могли заказать банкет и ни о чем не беспокоиться. Ведь за дело берутся профессионалы компании «Министерство Кейтеринг».



"Еда - это значительное проявление личности и стиля."

Анотонио Карлуш

Холодные закуски

250 гр на персону

Мясной микс	600 гр	12 шт
--------------------	--------	--------------

Овощи Крудите

с сырным соусом

600 гр	12 шт
--------	--------------

Рыбное ассорти (лосось, судак в шпинате, сибас в куантро)

в авторских маринадах

600 гр	12 шт
--------	--------------

Сырное ассорти

620 гр	12 шт
--------	--------------

Салаты

218 гр на персону

Салат с говядиной, печеным перцем и каперсами

500 гр	12 шт
--------	--------------

Салат "Снежный краб"

с перепелиным яйцом

1000 гр	12 шт
---------	--------------

Салат "Греческий"

в классическом исполнении с сыром Фета

600 гр	12 шт
--------	--------------

Домашняя выпечка

36 гр на персону

Хлебная корзинка

с ассортиментом хлебов и маслом трех видов

350 гр	12 шт
--------	--------------

Горячие закуски на шпажках

170 гр на персону

Мини-шашлычок

из свиной шейки

70 гр 115 шт

Мини-шашлычок из куриной грудки

50 гр 115 шт

Мини-шашлычок из лосося

под соусом "Унаги" на шпажке

50 гр 115 шт

Основные блюда

195 гр на персону

Ризотто с белыми грибами

и соусом из зелени

220 гр 75 шт

Деревенские мини-котлетки из кролика

с пряными травами и тыквенным пюре

150 гр 40 шт

Фрукты

260 гр на персону

Фруктовая тарелка

из сезонных фруктов

2500 гр 12 шт

Напитки

416 мл на персону

Морс

из дикой клюквы

1000 мл

24 шт

Морс

из черной смородины

1000 мл

24 шт



Сервис на мероприятие 26.06.2025

Персонал

Официанты	12 чел
Администратор	1 чел
Повара	4 чел

Логистика

Транспорт доставка/возврат оборудования

Доставка и возврат оборудования на грузовом автомобиле.

Транспорт для персонала при раннем заезде на мероприятие или позднем выезде с мероприятия

Транспорт для персонала при раннем монтаже или поздним демонтаже (до 07:00 или после 22:00)

Оборудование

Аренда и сервис оборудования для фуршета

Оборудование для фуршета с шведской линией, сервировкой в стандартной тематике (черная, белая, эко), коктейльными столами (из расчета на 10-20 гостей 1 коктейльный стол), текстилем, керамической посудой и приборами

Аренда и сервис оборудования для банкета

Оборудование для банкета с необходимой мебелью для рассадки гостей, текстилем, керамической посудой и приборами



Обслуживание банкета алкогольными напитками заказчика

Стекло под алкогольные напитки заказчика на банкете

Прочее

Погрузка/разгрузка



PRO банкет

Компания «Министерство» специализируется на организации банкетных мероприятий с 2007 года и накопила большой опыт как технических, так и дизайнерских решений в оформлении, сервировке еды и стилизации мероприятий под запрос заказчика.



PRO компанию

Кейтеринг-компания «Министерство» основана в 2007 году и является фундаментальным гарантом качества в сфере оказания услуг ресторанного обслуживания на любой локации.

Направления и виды деятельности



Услуги ресторана выездного обслуживания



Выездная кулинарная студия



Магазин доставки фуршетных блюд



Корпоративное питание и
буфетное обслуживание в офисах



Услуги выездного бара

Описание

За годы деятельности наша компания зарекомендовала себя как надежный кейтеринг-партнер для крупного бизнеса и ответственный подрядчик на частных мероприятиях.

Обладая большим опытом в реализации нестандартных решений, специалисты нашей компании могут реализовать мероприятие любой сложности до **8000 персон**.

Мы являемся членами ассоциаций **НАОМ** (Национальная Ассоциация Организаторов Мероприятий) и **ФРИО** (Федерация Рестораторов и Отельеров)

Наши преимущества



Многолетний опыт

С 2007 года профессионально организовываем мероприятия выездного ресторанного обслуживания.



Широкий спектр услуг

От камерных событий до крупномасштабных форумов, от доставки готовых блюд до организации мероприятий под ключ.



Безупречное качество

Собственное сертифицированное производство полного цикла. Постоянный контроль качества и стандартов компании.



Изысканный вкус

Ресторан без границ - любая кухня в любой точке мира. Возможность приобрести дегустационный сет.



Интерактивные услуги

Осуществляем любые интерактивное пожелание заказчика. От кулинарной анимации до выступления шоу - бара.



Под ключ

Возможность организовать мероприятие под ключ - от площадки, ведущего, диджея и декора до клининга.

Условия

- ✓ Срок действия настоящего коммерческого предложения 30 календарных дней.
- ✓ Настоящее Предложение должно быть согласовано и подписано Сторонами не позднее, чем за 5 (пять) дней до даты проведения мероприятия.
- ✓ Оплата 100% (сто процентов) Услуг Ресторана по настоящему Предложению осуществляется Заказчиком не позднее, чем за 2 (два) дня до даты начала банкетного мероприятия.
- ✓ Все изменения вносятся не позднее, чем за 2 (два) рабочих дня до даты проведения мероприятия, оформляются в письменном виде и подписываются Сторонами.
- ✓ При подтверждении предложения менее чем за 2 (два) рабочих дня до даты мероприятия, стоимость предложения увеличивается на 20%.
- ✓ В случае превышения согласованного времени мероприятия, доплата за каждый час составляет 5 % от общей стоимости мероприятия.
- ✓ Все изменения или дополнительные услуги после подписания Предложения обсуждаются, и при необходимости оплачивается отдельно, однако итоговая стоимость услуг с учетом изменений не может быть ниже общей стоимости мероприятия указанной в настоящем предложении.
- ✓ Расчет стоимости мероприятия не включает стоимость аренды банкетного зала или площадки, если это отдельно не указано в расчете стоимости.

Заказчик: _____

Исполнитель: _____