



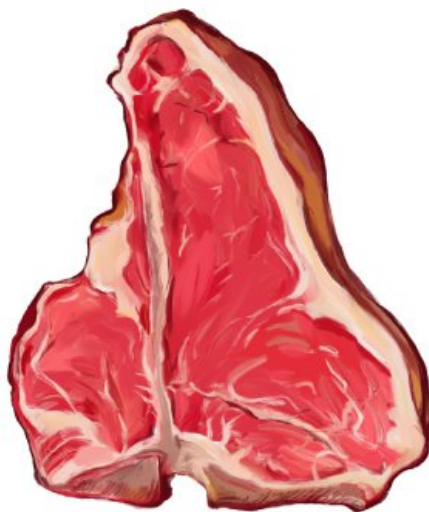
Steakhome
– *Catering* –

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ МАСТЕР-КЛАССА



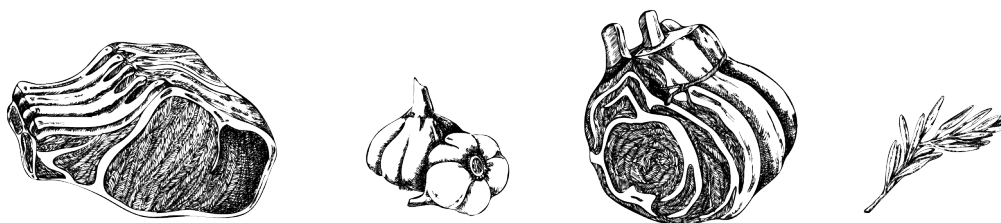


Steakhome
— Catering —



**ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
МАСТЕР-КЛАССА ДЛЯ 10 ПЕРСОН**

Специально для вас наша компания разработала оригинальное меню, в которое вошли лучшие блюда из мраморной говядины российских производителей. Мы готовим на открытом огне, с любовью обжаривая каждый стейк, чтобы вы смогли насладиться невероятно ярким вкусом мяса.





Steakhome

– Catering –

Наименование блюда	выход, г	кол-во порций
--------------------	----------	---------------

Закуски, салаты

Классический тартар из мраморной говядины	100	5
Тартар из мраморной говядины сухого вызревания	100	5
Большая тарелка свежих овощей, соус блю-чиз (огурец, сельдерей, морковь, томаты черри)	1000	2

Стейки, гриль, бургеры

Стейк Бавет (Праймбиф)	350	1
Стейк Трай-Тип (Мираторг) кросс-вагю	400	1
Стейк Рибай (Мираторг) кросс-вагю	400	1
Стейк Рибай (Грант) сухое вызревание	350	1
Стейк Денвер (Праймбиф)	350	1
Стейк Нью-Йорк (Грант) сухое вызревание	300	1
Стейк Портерхаус (Праймбиф)	800	1
Стейк Томагавк (Праймбиф)	1000	1

Гарниры и соусы

Овощи гриль (цуккини, баклажан, болгарский перец, шампиньоны)	100	15
Корзина свежего хлеба	200	2
Соус Чимичури	40	5
Секретный соус для стейка от шефа	40	5
Соус грибной	40	5

Десерт и напитки

Шоколадный фондан, малина и мороженное	150	15
Вода без газа	500	10

Грамм на персону

1000



Steakhome

– Catering –

ОБЩИЙ РАСЧЕТ СТОИМОСТИ

Итого: 180 000 рублей

(в итоговую стоимость включено: аренда студии на 4 часа, работа шеф-повара, проведение мастер-класса, логистика, монтаж/демонтаж оборудования, продукты, расходные материалы).

Аванс составляет 50% от общей суммы и вносится любым удобным способом не позднее, чем за 3 дня до даты проведения мероприятия. Оплата безналичным расчетом производится по 100% предоплате не менее чем за 7 дней до начала мероприятия.

Доплата осуществляется по факту прибытия команды на площадку, до начала самого мероприятия.

ИНФОРМАЦИЯ О МЕРОПРИЯТИИ

Заказчик:

Дата:

Адрес: Москва

ТАЙМИНГ МЕРОПРИЯТИЯ

Заезд команды на площадку	
Подготовка продуктов, сервировка	
Подача закусок	
Подача горячего	
Десерт (торт заказчика)	
Окончание мероприятия, отъезд команды	