



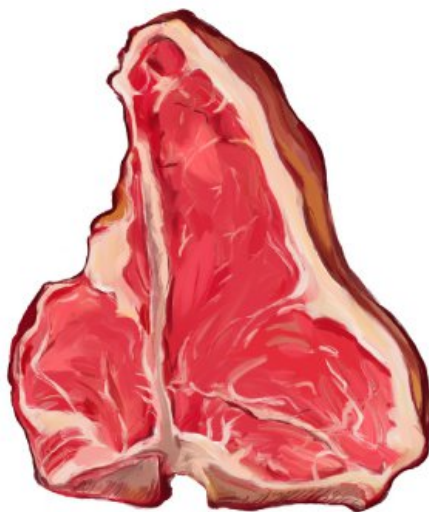
Steakhome
– Catering –

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ВАШЕГО СОБЫТИЯ



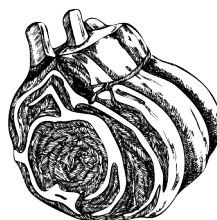
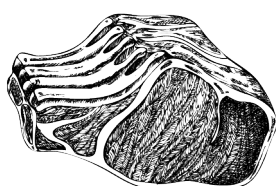


Steakhome
– Catering –



**ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
ВЫЕЗДНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ 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
--------------------	----------	---------------

Салаты, закуски

Брускетта с ростбифом и печеными овощами	90	5
Брускетта со страчателлой и вялеными томатами	90	5
Тартар из мраморной говядины с обожженным на гриле хлебом	200	2
Жареный камамбер с тартаром из клубники	120	2
Шашлычки из креветок	200	5
Салат с ростбифом и печеными овощами	250	2

Стейки, гриль, бургеры

Стейк Нью-Йорк (Праимбиф)	400	3
Стейк Бавет (Праимбиф)	300	3
Бургер из мраморной говядины с сыром чеддер	300	4

Гарниры и соусы

Мини-картофель, тимьян, розмарин, пармезан	200	5
Овощи гриль (цуккини, баклажан, болгарский перец, шампиньоны)	200	5
Соус сливочно-перечный	40	10

Десерт и напитки

Груша на гриле с мороженым	150	10
----------------------------	-----	----

Грамм на персону взрослые

1500

ОБЩИЙ РАСЧЕТ СТОИМОСТИ

Итого: 165 000 рублей (в итоговую стоимость включено: работа шеф-повара и команды поваров (1 повара), официантов (1 официанта), банкетного менеджера, логистика, монтаж/демонтаж оборудования, продукты, расходные материалы, оборудование и посуда необходимые для проведения мероприятия, сервировка, текстиль и стекло на 10 персон).

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.



Steakhome

– Catering –

ИНФОРМАЦИЯ О МЕРОПРИЯТИИ

Заказчик:

Дата:

Адрес: до 10 км от МКАД

ТАЙМИНГ МЕРОПРИЯТИЯ

Заезд команды на площадку	10:00
Подготовка продуктов, сервировка	10:30 - 13:50
Подача холодных закусок	14:00
Подача горячих закусок,	15:00
Подача горячего	16:00
Подача десерта	17:00
Окончание мероприятия, демонтаж	18:00 - 19:00
Отъезд команды	19:00

