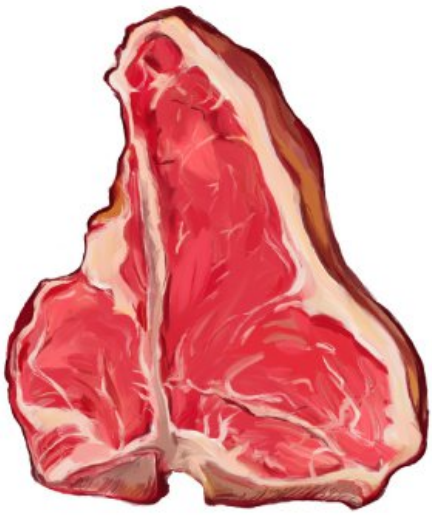
Steakhome
– Catering –

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ВАШЕГО СОБЫТИЯ

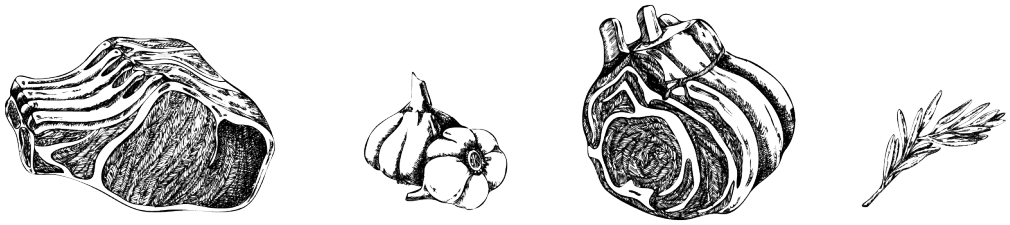
Рафтинг

Steakhome
– Catering –



ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ КУЛИНАРНОГО МАСТЕР-КЛАССА ДЛЯ 120 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
Приветственный фуршет		
Клаб-сендвич с куриным бедром	150	60
Клаб-сендвич с брискетом	150	60
Станция 1		
Бургер из мраморной говядины с беконом и сыром чеддер	300	60
Хот-дог с домашней колбаской и соусами на выбор	300	60
Салат коул-слоу	150	60
Станция 2		
Шашлык из куриного бедра	300	120
Соус BBQ	40	35
Станция 3		
Плов из баранины	300	120
Салат греческий	150	60
Соус аджика	40	35
Гарниры и соусы		
Свежие булочки	200	20
Десерт и напитки		
Чай черный, зеленый, травяной	300	140
Кофе черный\ с молоком	300	140
Выход на персону	1 257 грамм	

ОБЩИЙ РАСЧЕТ СТОИМОСТИ

Итого: 393 000 рублей (в итоговую стоимость включено: работа команды поваров *(4 поваров) и* официантов *(2 официанта)*, банкетный менеджер, логистика, монтаж/демонтаж оборудования, продукты, расходные материалы и оборудование, необходимые для проведения мероприятия, одноразовая посуда и приборы, коктейльные столы - 15 шт).

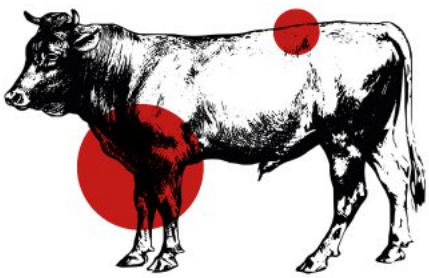
Аванс составляет 50% от общей суммы и вносится любым удобным способом не позднее, чем за 3 дня до даты проведения мероприятия. Оплата безналичным расчетом производится по 100% предоплате не менее чем за 7 дней до начала мероприятия.

Средний чек на персону – 3 275 рублей

Steakhome
– Catering –

ИНФОРМАЦИЯ О МЕРОПРИЯТИИ

Заказчик: Александр
Дата: 5 мая
Адрес: Ногинск

ТАЙМИНГ МЕРОПРИЯТИЯ

Заезд команды на площадку, монтаж оборудования	Монтаж возможен с 5:00
Подготовка продуктов, сервировка	
Подача приветственного фуршета (сандвичи)	10:00
Подача горячего (3 станции)	16:00
Демонтаж оборудования, отъезд команды	20:00