ООО "ЭкоВкус" банкетный зал, 8 марта 212 тел 3790389, www.keks212.ru

Дата и время:

Кол-во человек: 40 человек

Контакты:

Рассадка:

Dj, Тамада:

Прочее:

наименование	выход в гр.	кол-во порций	цена	стоимость	
Закуски	гр.	шт.			
Ассорти мясное *шейка, буженина, рулет куриный, телячий язык, соус "Хрен" 120/30*	150	25	395р.	**9 875р.**	3750 гр
Рулетик из ветчины *с сливочным сыром и болгарским перцем*	50	20	125р.	**2 500р.**	1000 гр
Ложе для селедочки *филе селедочки на отварной картошечке с маринованым лучком*	100	25	195р.	**4 875р.**	2500 гр
Кольца томатов *с сыром и чесноком (помидор фаршированный)*	100	20	135р.	**2 700р.**	2000 гр
Ассорти овощное с белым сыром, *свежие помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень, сыр пряный адыгейский в травах*	180	20	265р.	**5 300р.**	3600 гр
Салаты	гр.	шт.			
Салат Цезарь *с филе птицы с гренками, томатами и салатом айсберг*	100	40	160р.	**6 400р.**	4000 гр
Салат Оливье *ветчина, картофель, морковь, огурец мар, горошек, майонез*	100	25	120р.	**3 000р.**	2500 гр
Салат Сельдь *под шубой*	100	25	130р.	**3 250р.**	2500 гр
Салат Полянка *картофель, грибы, филе птицы, яйцо, лук, майонез*	100	25	135р.	**3 375р.**	2500 гр
Горячая закуска, подача в течении часа	гр.	шт.			
Шашлычок из куриного *филе на деревяной шпажке, горячяя подача 80/20*	100	40	175р.	**7 000р.**	4000 гр
Горячее, подача в течении трёх часов	гр.	шт.			
Курица по-славянски, *нежное филе птицы, запеченое с овощами под сырной шапкой*	130	40	350р.	**14 000р.**	5200 гр
Картофель *румяный*	150	40	110р.	**4 400р.**	6000 гр
	гр.	шт.			
Хлеб	20	80	7р.	**560р.**	1600 гр
					1029 гр/чел

Итого без обслуживания	67 235р.	
Обслуживание 10%	6 724р.	1 849р. /чел
ИТОГО	**73 959р.**	
Дополнительное время сверх 5 часов -	0р.	
Музыкальное оборудование аренда	0р.	
Предоплата аванс	0р.	
ОСТАТОК к оплате	**73 959р.**	

Прочие условия

1. Обслуживание банкета 10 % от суммы счёта

2. Длительность банкета **5 часов**, в случае продления банкета: аренда зала: **6-ой час + 3000 руб,** 7-ой час + 4000 руб, 8-ой час + 5000 руб. и т.д по нарастающей.

3. При оплате безналичным расчётом (через терминал картой) **+ 2,5 % к сумме**

4. Правки в меню (колличество человек и ассортимент) примнимаюся за 2 дня до банкета.

5. Окончательная оплата банкета перед начало мероприятиея.

6. Курение, петарды, фейерврк, хлопушки с конфети запрещены к использованию.

7. Бой посуды и порча имущества кафе оплачивается согласно прейскуранта.

8. Аренда музыкального оборудования: **за вечер** - 3 000 рублей.

9. Минимальный заказ для работы банкетного зала 35 000 рублей.

Заказчик _____ **Исполнитель** _____