



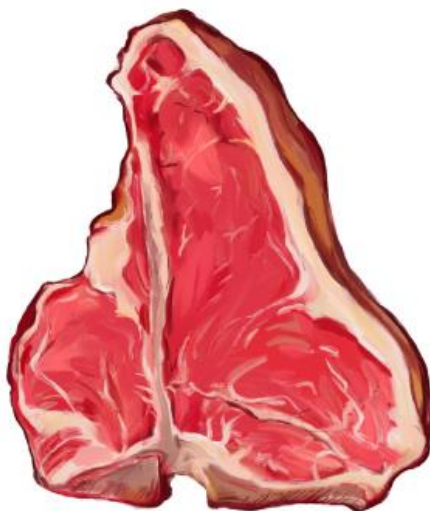
Steakhome
– Catering –

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ
ДЛЯ ВАШЕГО СОБЫТИЯ**



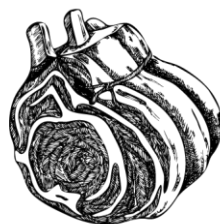
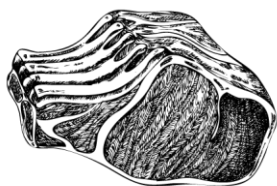


Steakhome
– Catering –



**ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
ВЫЕЗДНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ДЛЯ 20 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 и салаты

Креветки, обжаренные на гриле, чесночный соус и лимон	150	10
Брускетта с ростбифом, руколой и печеными томатами черри	100	20
Севиче из лосося с авокадо и цитрусовым соусом	200	5
Тартар из мраморной говядины с обжаренным на гриле хлебом	150	5
Большая тарелка свежих овощей, соус блю-чиз, пармская ветчина и орехи (огурец, сельдерей, морковь, мини-кукуруза, томаты черри, брокколи, оливки)	1000	2

Стейки, гриль, бургеры

Стейк Мачете (Праймбиф)	250	5
Стейк Рибай (Праймбиф)	300	5
Стейк Нью-Йорк (Праймбиф)	300	5
Бургер из мраморной говядины с беконом и сыром чеддер	300	10
Лосось с апельсином на кедровой доске	200	5

Гарниры и соусы

Мини-картофель, тимьян, розмарин, пармезан	100	10
Овощи гриль (цукини, баклажан, болгарский перец, шампиньоны)	100	10
Свежие булочки с гриля	200	2
Соус сливочно-перечный	40	10
Соус чимичурри	40	10

Десерт

Груша на гриле с мороженым	200	20
----------------------------	-----	----

Грамм на человека	1,135	
-------------------	-------	--



Steakhome

– Catering –

ОБЩИЙ РАСЧЕТ СТОИМОСТИ

Итого: 165 000 рублей (в итоговую стоимость включено: работа команды поваров (2 повара), официантов (2 официанта), банкетного менеджера, продукты, расходные материалы и оборудование, необходимые для проведения мероприятия, посуда для подачи и сервировки).
Аванс составляет 50% от общей суммы и вносится любым удобным способом не позднее, чем за 3 дня до даты проведения мероприятия.

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

ИНФОРМАЦИЯ О МЕРОПРИЯТИИ

Заказчик:

Дата:

Адрес:

ТАЙМИНГ МЕРОПРИЯТИЯ

Тайминг обсуждается исходя из пожеланий заказчика, сложности меню и удалённости площадки. Данные временные интервалы указаны для примера.

Заезд команды на площадку	11:30 - 12:00
Подготовка продуктов, сервировка	12:00 - 15:00
Подача холодных закусок	15:00
Подача горячих закусок	15:30 – 16:00
Проведение теоретического мастер-класса по приготовлению стейков	17:00
Подача горячего	18:00 – 18:30
Подача десерта	20:00
Окончание мероприятия, отъезд команды	20:30 - 21:00

