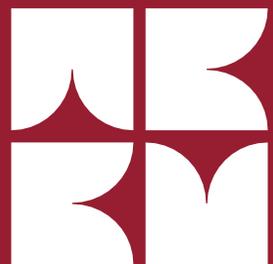
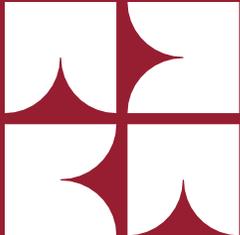


onecatering.ru

Catering

Первая
Кейтеринговая
Компания
Москвы





Первая
Кейтеринговая
Компания
Москвы



Первая
Кейтеринговая
Компания
Москвы



О нас

Первая в России кухня гастрономических фуршетов готовых для сервировки блюд в ресторанной подаче.

Изысканное меню, с закусками для любого события, десертами и горячими блюдами, которые украсят ваш стол и удивят гостей, а также отдельное фуршетное и детское меню для больших праздников и на каждый день.



Карточка заказа

Дата мероприятия:

.....

ФИО заказчика:

.....

Время доставки:

.....

Время начала / окончания
мероприятия:

.....

Точный адрес доставки:

.....

Кол-во персон:



Велком



Наименование	Кол-во	Выход, мл/гр.	Выход общий, мл./гр.
Закуски			Выход на персону
			116
Креп из цветного блинчика с кремом из эстрагона и печёных овощей	1000	35	35000
Креп из цветного блинчика с лесными грибами	1000	35	35000
Брускетта с вяленой индейкой, картофельным кремом и пудрой из бекона	1000	32	32000
Брускетта с лисичками и цветами василька под авторским кремом	1000	32	32000
Канapé-суфле из фермерского цыплёнка с персиками и мятным парфе	1000	20	20000
Канapé с кремом из масляной рыбы и конфи из молодой свёклы	1000	30	30000
Канapé с редисом, болгарским перцем, огурцом и оливкой	1000	22	22000
Канapé из сыра пармезан на пшеничном тосте со сливочным кремом и вялеными томатами с зелёным луком	1000	25	25000
Напитки			Выход на персону
			200
Лимонад манго маракуйя	100	1 000	100 000
Лимонад классический	100	1 000	100 000
Морс клюквенный	100	1 000	100 000
Морс вишневый	100	1 000	100 000
Выход в граммах на персону		116	
Выход в литрах на персону		200	



Фуршет



Наименование	Кол-во	Выход, мл/гр.	Выход общий, мл./гр.
Канapé			
		Выход на персону	266
Мини-эклер с пряной уткой на пюре из батата	1000	62	62000
Мини-эклер с рваной говядиной на трюфельном картофеле	1000	62	62000
Профитроль с кремом из масляной рыбы и икрой палтуса	1000	47	47000
Профитроль с риемом из форели и кремом из эстрагона	1000	47	47000
Рожок с муссом из форели	1000	37	37000
Канapé «Три сыра»	1000	26	26000
Канapé с редисом, болгарским перцем, огурцом и оливкой	1000	22	22000
Брускетта с кремом из запечённого перца, пармой и вялеными томатами	1000	30	30000
Брускетта с тартаром из форели, чёрным авокадо и лаймовой цедрой	1000	24	24000
Брускетта с томатами конфи, соусом песто и базиликом	1000	44	44000
Ассорти благородных сыров	500	260	130000
Салаты			
		Выход на персону	90
Куриный крокет с подкопченным айсбергом и хрустящей гречкой	1 000	60	60000
Салат с лососем, перепелиным яйцом, мини-шпинатом, горчичным кремом и гренками из бородинского хлеба	1 000	60	60000
Греческий салат с пряной брынзой, маслинами и бальзамической заправкой	1 000	60	60000



Фуршет



Наименование	Кол-во	Выход, мл/гр.	Выход общий, мл./гр.
Горячие закуски		Выход на персону	55
Киш со шпинатом и нежным сыром	1000	50	50000
Мини-киш с шампиньонами и сладким перцем	1000	60	60000
Выпечка		Выход на персону	30
Мини пирожки в ассортименте (курица, грибы картофель, вишня)	1500	40	60000
Напитки		Выход на персону	50
Лимонад клубника базилик	100	1 000	100 000
Лимонад тархун	100	1 000	100 000
Морс черносмородиновый	100	1 000	100 000
Игристое 2 бокала на персону	650	750	487 500
Выход в граммах на персону	441		
Выход в миллилитрах на персону	50		
Выход в граммах на персону в День	556		
Выход в миллилитрах на персону в День	250		



1. Транспортно-логистические расходы (в пределах МКАД)

1.1. Доставка и возврат профессионального оборудования	4
1.2. Монтаж и демонтаж площадки	2
1.3. Выезд грузчика	8

2. УСЛУГИ ПЕРСОНАЛА (в пределах МКАД):

2.1. Официант	65
2.4. Банкетный менеджер	3
2.5. Повар	25

3. СОПУТСТВУЮЩИЕ УСЛУГИ:

3.3. Организация классического фуршета: фуршетные столы (1 шт./20 гостей), коктейльные столы (1 шт./10 гостей), текстиль, посуда, столовые приборы, кухонное оборудование, хозяйственные и декоративные элементы	2000
--	------

НДС 5%

361 817,50 Р

К оплате:

7 598 168 Р

* оплата парковки — в случае разгрузки/погрузки в условиях городской парковки клиент оплачивает 1 час разгрузки и 1 час погрузки в соответствии с тарифами города (или тарифами площадки)

** персонал работает по дневному тарифу до 24:00 (с учетом технического времени, не менее часа на сборы), время работы персонала до 8 часов

*** всю ответственность за сохранность передаваемого в аренду имущества несет Заказчик. В случае порчи, боя, частичной или полной утери каких-либо наименований Заказчик обязуется погасить полную стоимость утраченных наименований согласно прайсу на аренду посуды





Первая
Кейтеринговая
Компания
Москвы



Информация

1. В случае отсутствия предоплаты Компания оставляет за собой право отказать от исполнения заказа. Момент внесения предоплаты является автоматическим согласием с условиями работы и правилами нашей компании (с полными правилами и условиями можно ознакомиться на сайте onecatering.ru).
2. Расчет работы обслуживающего персонала производится согласно установленным тарифам (в пределах МКАД), время работы обслуживающего персонала с учетом технических часов не может превышать 10-ти часов:
 - до 24:00 (по дневному тарифу, включая технические часы),
 - после 24:00 (по ночному тарифу).
3. Стоимость коммерческого предложения действительна в течение 1 (одного) календарного месяца, не распространяется на ранее бронирование (более, чем за два месяца до даты мероприятия).
4. Персоналу необходимо техническое время на подготовку Вашего мероприятия. (ДО мероприятия: - при фуршете не менее 2х часов; - при банкете не менее 3х часов;
ПОСЛЕ мероприятия: - при фуршете не менее 1,5 часов; - при банкете не менее 2х часов).
5. Порча посуды и оборудования компании (бой, утеря, порча): по правилам нашей компании при возникновении данной ситуации компенсация возлагается на заказчика, согласно прайсу компании (данный прайс есть в смете по аренде посуды и оборудования, а также у старшего на площадке в распечатанном виде).
6. Стоимость продления услуги «кейтеринг» зависит от объема ввозимого оборудования, формата мероприятия, количества персон и условий площадки, составляет 10% от сметы, но не может быть менее 10 000 руб/час.

ПРО ОТМЕНУ/ПЕРЕНОС:

При отказе/переносе от исполнения заказа менее, чем за три календарных дня до даты мероприятия предоплата не возвращается. При отмене/переносе более, чем за три дня до даты мероприятия, предоплата возвращается в полном объеме (при оплате наличными, с учетом банковской комиссии при б/н оплате).

Техническое обеспечение от площадки (минимальные необходимые потребности для кейтеринга):

- техническое помещение не меньше 5 кв. м.
- наличие мокрой точки
- доступ к розеткам
- мощность не меньше 3 кВт (в одну линию)

Обращаем внимание, что Кейтеринг не несёт ответственности за порчу/утерю арендуемой посуды, текстиля или оборудования от организатора или декоратора (только если это не умышленный ущерб от персонала компании).

Если посуда или оборудование передается Кейтерингу на время проведения мероприятия, то необходимо предоставить полный перечень данной посуды и оборудования.



Мы предвосхищаем ожидания!

Вера Пенькова — ваш менеджер

Телефон: [+7 \(495\) 152-00-25](tel:+7(495)152-00-25)

Мобильный: [+7 \(905\) 502-53-61](tel:+7(905)502-53-61)

Email: v.penkova@onecatering.ru

Follow us:

[@onecatering.ru](https://www.instagram.com/onecatering.ru)

vk.com/onecatering1

Первая
Кейтеринговая
Компания
Москвы

