

СЕРВИС КЕЙТЕРИНГ

ресторан выездного обслуживания
426063 УР, г.Ижевск, ул. Орджоникидзе, 33 а, тел. (3412) 56-33-05, 24-10-50
e-mail: sm27@uk.ru сервискейтеринг.рф

Полный тайминг мероприятия

г.Ижевск Заявка	№ ____/09-1	от	19.04.2023	года		
БЛАНК ЗАКАЗА КЕЙТЕРИНГА на	день	сентября	2024	года	ТАЙМИНГ МЕРОПРИЯТИЯ	
ФИО заказчика / Наименование компании:	Желдубина	Мария	Отчество	физ.лицо	Общий тайминг	40 минут
Телефон и Почта заказчика:	8-904-312-26-03		https://vk.com/gim42064428?sel=571641312			
Организатор - ФИО и Контактный телефон					Прибытие гостей на площадку	уточняется
Место проведения:	Ижевский промышленно-экономический колледж, г.Ижевск, ул. Ленина 68				начало/завершение к/б	уточняется
общее количество гостей	200					
а) Формат мероприятия б) цвет оформления с) стилистика д) посуда	КБ	б	с	д		
По рекомендации	а					
Упаковка продукции заказчика категории А (количество контейнеров) и Б	да	160	б			
Примечания (десерты и напитки заказчика, а так же детали мероприятия):						
Алкогольные напитки заказчика на фуршет:						
Б/а напитки заказчика не более 50%:						
Торт/капкейки:						
Особые гости:						
Особые особые пожелания:						
Заявку составил / скорректировал менеджер:			Идалия 24-10-30			
МЕНЮ/УСЛУГИ						
Наименование	Вес, объём (гр)	Кол-во, шт.	Цена, руб	Сумма, руб	ФОТО*	КОММЕНТАРИЙ
002 БЛИНЧИК С ЦЫПЛЕНКОМ, САЛАТОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	25	40	52	2080		
СОСТАВ: блинчик, куриное филе, лист салата, сливочный сыр, томаты, черри						
010 КАНАПЕ ЗЕБРА	25	40	45	1800		
СОСТАВ: ветчина, сыр твердый, черри						
011 /1 КАНАПЕ ПЕППЕРОНИ	20	40	55	2200		
СОСТАВ: хлеб бородинский, колбаса пепперони, свеж. огурец, сыр плавлен, маслин						
027 /1 ТОРТИЛЬЯ С ЛОСОСЕМ	20	40	75	3000		
СОСТАВ: тортилья, лосось, сыр плавлен., салат листовой, маслина						
033 /1 РОЛЛ С ОГУРЦОМ С ОСТРИНКОЙ	20	40	35	1400		
СОСТАВ: рис, норри, огурец свеж., лосось, спайс соус, кунжут						
062 ТАРТАЛЕТКА С САЛАТОМ ОПИУМ	30	40	55	2200		
СОСТАВ: тарталетка, курица копченая, ананас, мак пищевой, сыр, черри, майонез						
105 МИНИ ПИРОЖКИ (КАПУСТА)	30	100	35	3500		ПОДАЧА В МАРМИТЕ
СОСТАВ: тесто, начинка, зелень, лук мелкий, специи						
106 МИНИ ПИРОЖКИ (МЯСО)	30	100	45	4500		ПОДАЧА В МАРМИТЕ
СОСТАВ: тесто, начинка, зелень, лук мелкий, специи						
107 КЛАССИЧЕСКИЕ ПЕРЕПЕЧИ (ЛУК/ЯЙЦО)	45	100	40	4000		ПОДАЧА В МАРМИТЕ
СОСТАВ: тесто, начинка, зелень, лук мелкий, специи						

109	ПЫШНЫЕ ПЕРЕПЕЧИ (ГРИБЫ-КАРТОШКА)	45	100	40	4000		ПОДАЧА В МАРМИТЕ
	СОСТАВ: тесто, начинка, зелень,лук мелкий, специи						
167 /3	ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ КОНФЕРЕНЦИЯ	1000	2	650	1 300		
	СОСТАВ:						
Итого кухня					29980		
НАПИТКИ							
Наименование		Вес, объём (гр)	Кол-во, шт.	Цена, руб	Сумма, руб	ФОТО*	КОММЕНТАРИЙ
307	ЧАЙ ЗАВАРНОЙ С ТРАВАМИ (ПОДАЧА В ТЕРМОПОТЕ)	200	40	45	1 800		
	СОСТАВ: стол, текстиль, кипятильник, чайная пара, чайная ложка, сахар, чай травяной, лимон						
310	КОФЕ ВАРЕННЫЙ•СЛИВКИ•САХАР (ПОДАЧА В ТЕРМОПОТЕ)	200	80	75	6 000		
	СОСТАВ: стол, текстиль, кипятильник, кофейная пара, ложка, сахар, кофе вареный, сливки						
Итого напитки					7 800		
Прочие расходы							
Наименование		Кол-во		Цена, руб	Сумма, руб	ФОТО	КОММЕНТАРИЙ
АРЕНДА СТОЛОВ 0,78м.*1,8м. (ТРАНСПОРТИРОВКА, УСТАНОВКА)				500	0		уточняется
009	СТОЛ КОКТЕЙЛЬНЫЙ С ЧЕХЛОМ <i>РАЗМЕР: диаметр столешницы-69,5,выс-110,нижний диаметр-63</i> ЦВЕТ: БЕЛЫЙ ПРЯМОЙ, ЧЕРНЫЙ СТРЕЙЧ, СЕРЫЙ СТРЕЙЧ, СЕРЫЙ ПРЯМОЙ	15		800	12 000		
	ТРАНСПОРТНЫЕ УСЛУГИ И ЛОГИСТИКА (РАСЧЕТ/ЧАС, ВОДИТЕЛЬ, ГРУЗЧИКИ)						
ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ, накрытие и уборка столов, работа в розлив, полировка стекла и посуды ЦВЕТ: БЕЛАЯ СОРОЧКА(БЛУЗКА), ФАРТУК И ЖИЛЕТ ЧЕРНЫЙ С КРАСНОЙ ВСТАВКОЙ		8		2 500	20 000		
БАНКЕТНЫЙ МЕНЕДЖЕР		1		5 000	2 500		СКИДКА 50%
РАБОТА ПОВАРА (приготовление, подготовка, нарезка, выдача блюд)				0	0		СКИДКА 100%
ПОСУДА (ПОЛИРОВКА, СЕРВИРОВКА, МОЙКА, УБОРКА)		200		0	0		СКИДКА 100%
ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОЕКТА: (элементы сервировки, посуда, техническое оборудование, логистика и подготовка напитков заказчика, одноразовая упаковка, утилизация мусора, мусорные баки и мешки, текстиль, салфетки, элементы декора, элементы подстановки, логистика)		1		2266,8	2266,8		
Итого прочие расходы		39 167					
Итого на одного гостя ЕДЫ в граммах		113					
Итого на одного гостя НАПИТКОВ в мл		120					
Итого на одного гостя в руб.		384,734					
Итого за мероприятие в руб.		76947					
ВНИМАНИЕ! ПРИ ИЗМЕНЕНИИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ МЕРОПРИЯТИЯ В БОЛЬШУЮ СТОРОНУ ЗАКАЗЧИК ОПЛАЧИВАЕТ СУММУ В РАЗМЕРЕ 5% ОТ СТОИМОСТИ ВСЕЙ ЗАЯВКИ ЗА КАЖДЫЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ЧАС РАБОТЫ КОМПАНИИ "СЕРВИС КЕЙТЕРИНГ ГРУПП"							
*НА ФОТО В МЕНЮ ИЗОБРАЖЕН ОДИН ИЗ ВАРИАНТОВ ПОДАЧИ, ФАКТИЧЕСКАЯ ПОДАЧА МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ИЗОБРАЖЕНИЯ НА ФОТО							
В итоговую сумму предложения включено: - приготовление блюд; - доставка на место проведения мероприятия; - предоставление посуды, необходимой мебели, текстиля и оборудования; - работа официантов в соответствии со стандартами обслуживания Сервис Кейтеринг Групп							
УСЛОВИЯ РАБОТЫ: • Стоимость действительна в течение 30 дней с момента предоставления коммерческого предложения. Стоимость может варьироваться в зависимости от курса валют. • Стоимость дополнительных услуг рассчитывается отдельно; • Окончательное утверждение меню осуществляется не позднее, чем за 5 (Пять) рабочих дня до даты проведения мероприятия. Оплата производится по следующей схеме: 50% суммы Заказчик оплачивает при заключении договора, полная оплата – не менее,чем за 3 (Три) банковский день до даты проведения мероприятия, если заранее не оговорено иное. • В случае обнаружения порчи, боя и утери посуды, оборудования непосредственно Заказчиком либо гостями мероприятия в течение 5 (Пяти) рабочих дней направить соответствующий акт и счет на оплату, согласно Прайса Исполнителя за бой посуды и порчу имущества							

_____/ Е.Ю. Попов /
М.п.

_____/ _____ /
М.п.