



«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор Международного
Вестминстерского Университета
в г.Ташкенте

К.Х. Каримов

«16» 04 2025 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

на предоставление услуг по организации кофе брейков, фуршетов,
праздничных банкетных мероприятий и торжественных ужинов на объектах
Международного Вестминстерского университета в городе Ташкенте на 12 месяцев

Требования к претендентам:

- Успешный опыт работы в сфере общественного питания и кейтеринга.
- Практический и успешный опыт работ на крупных объектах и обслуживании большого количества человек, в том числе иностранных гостей.
- Наличие положительных отзывов, рекомендаций.
- Организация услуг выездного ресторанного обслуживания с доставкой горячих холодных блюд, мебели, инвентаря, предметов сервировки на высоком профессиональном уровне.
- Исполнитель обеспечивает достаточное количество квалифицированного персонала для приготовления и доставки пищи, обеспечения скорости обслуживания, уборки в помещениях.
- Исполнитель обеспечивает соблюдение санитарных правил и норм в сфере общественного питания, прохождение медицинского осмотра и наличие медицинских книжек у всего персонала.
- Организация расчетов за услуги производится в соответствии с требованиями законодательства Республики Узбекистан, по безналичному расчету.

Требования при выполнении работ, оказании услуг

1. Услуги оказываются по предварительно составленным и согласованным заявкам Заказчика. Заявки составляются путем выбора одного (или нескольких) предложенных и утвержденных Договором вариантов меню. В заявке указывается вид и время проведения мероприятия, количество человек, место проведения и другие детали и требования к ассортименту услуг. Мероприятия проводятся на территории Международного Вестминстерского университета в городе Ташкенте, а также на объектах, подведомственных университету.
2. Наличие необходимого ассортимента блюд по выбранному варианту меню, и предоставление полного спектра услуг на обслуживание Мероприятий.
3. Условия изготовления, хранения, доставки, подачи продукции общественного питания должны соответствовать требованиям ГОСТов и санитарно-эпидемиологическим правилам.
4. Заявка на обслуживание Мероприятия должна быть представлена не позднее, чем за 3 (три) рабочих дня до даты Мероприятия с числом участников до 100 человек, а на обслуживание Мероприятия с числом участников свыше 100 Заявка на обслуживание мероприятий подается за 7 (семь) рабочих дней.

5. Предоставление выделенного электронного адреса для заявок _____
6. При необходимости подготовка предложений в течение 24 часов после поступления запроса по составу меню в зависимости от мероприятия и от количества участников, согласование с Заказчиком.
7. Предоставление списков и данных автомобилей (осуществляющих доставку/вывоз) и всего обслуживающего персонала (полные ФИО и паспортные данные), а также наименований и количество вносимых/выносимых ТМЦ на территорию МВУТ не позднее 2 рабочих дней до проведения обслуживания для организации доступа в МВУТ.
8. Описание состава блюд и визуализация (фото по запросу Заказчика). Фуршетное исполнение. Хороший вкус (тестирование по требованию Заказчика).
9. Предоставление свеже сваренного кофе, из качественного сырья. Варианты растворимого кофе допускаются по предварительному согласованию.
10. Предоставление необходимого оборудования в достаточном количестве (в т.ч. термопоты, электрические титаны, чугунные казаны с очагом, дрова, уголь, удлинители, тележки и т.п.) для одновременного обслуживания до 80 человек за 20 минут.
11. Предоставление необходимого количества посуды, приборов, салфеток со значительным запасом. Посуда, столовые приборы, бокалы/стаканы должны быть не одноразовыми, хорошего качества, чистыми, без следов износа. Цвет однотонный, сочетающийся с основным декором. По запросу Заказчика дополнительно могут быть запрошены одноразовые стаканы.
12. Наличие необходимого текстиля (белый или другой по согласованию с Заказчиком), украшений и блюд для сервировки.
13. Организация полного цикла доставки/вывоза (транспорт, грузчики, тележки, складирование и вывоз мусора и т.п.).
14. Заблаговременная подготовка и декорирование столов, сервировка.
15. Изготовление и установка указателей с наименованием и составом блюд.
16. Организация раздачи воды до начала совещаний/переговоров заказчика (с 8:30 либо в другое более позднее время, указанное в заявке Заказчика).
17. Организация утреннего (в промежутке с 9 до 12) и вечернего (в промежутке с 13 до 17.00) кофе-брейка согласно времени в заявках Заказчика. Средняя продолжительность одного кофе-брейка 20 минут. Время начала кофе-брейка может фактически быть позже, указанного в заявке ввиду изменения регламента мероприятия в день его проведения (задержки до 40 минут).
18. Оперативная уборка во время проведения кофе-брейков (уборка грязной посуды и т.п.).
19. Полная смена посуды, приборов и уборка между кофе-брейками, по необходимости замена скатертей и декора фуршетных и раздаточных столов.
20. По окончании кофе-брейков в согласованное время (в случае необходимости Заказчика только по окончании совещания/переговоров) уборка и вывоз декора, сервировок, оборудования, мусора и пр.
21. Стоимость блюд в меню включает все расходы, связанные с оказанием услуг: на сырье, приготовление, упаковку, доставку, подъем к месту организации обслуживания,

сервировку, персонал и обслуживание в течение мероприятия, уборку и др. накладные расходы, а также стоимость расходных материалов, использования текстиля, посуды, оборудования и др.

Стандарт услуг:

1. Услуги по организации общественного питания осуществляются в соответствии:
- с Правилами производства и реализации продукции (услуг) общественного питания в Республике Узбекистан, утвержденными Постановлением КМ Республики Узбекистан от 13.02.2003 года №75.
 - с требованиями действующего законодательства Республики Узбекистан, санитарно-эпидемиологическими требованиями и национальными стандартами Республики Узбекистан;
 - с меню (приложение №1 к техническому заданию);
 - с требованиями к сырью и пищевым продуктам, непосредственно используемым в питании Потребителей услуг, и условиями их поставки.

Меню на выездной кофе-брейк

МЕНЮ №1

| № | Наименование | Ед. изм. (гр) | Кол-во |
|---|--|------------------|--------|
| | Выпечка | | |
| 1 | Пирог с мясом и грибами | 40 | 1 |
| 2 | Рулетки из закусок с курицей и овощами | 60 | 1 |
| | БАР | | 1 |
| 1 | Чай, сливки, кофе | 100 | 1 |
| 2 | Минеральная вода с/газ | 100 | 1 |
| 3 | Минеральная вода б/газ | 100 | 1 |
| | Бюджет на 1 персону | | |
| | Бюджет на 10 персон | | |
| | ИЛИ | | |
| | Десерты + фрукты | | |
| 1 | Ассорти из мини пирожных | | |
| | Сырный-творожный пирог | 70 | 1 |
| | Сырный-творожный пирог | 70 | 1 |
| 2 | Фруктовое ассорти | | 1 |
| | БАР | | |
| 1 | Чай, сливки, кофе | 100 | 1 |
| 2 | Минеральная вода с/газ | 100 | 1 |
| 3 | Минеральная вода б/газ | 100 | 1 |
| | Бюджет на 1 персону | | |
| | Бюджет на 10 персон | | |

МЕНЮ №2

| № | Наименование | Ед. изм. (гр) | Кол-во |
|------------------------|-----------------------------|------------------|--------|
| Ассортимент еды | | | |
| 1 | Французский пирог с мясом | 60 | 1 |
| 2 | Ассорти из мини пирожных | 70 | 1 |
| | Тарт с карамельной начинкой | | |
| | Рулет из белого шоколада | | |
| | Шоколадный мусс | | |
| 3 | Фруктовое ассорти | 100 | 1 |
| БАР | | | |
| | | | 1 |
| 1 | Чай, сливки, кофе | 100 | 1 |
| 2 | Минеральная вода с/газ | 120 | 1 |
| 3 | Минеральная вода б/газ | 120 | 1 |
| | | | |
| | Бюджет на 1 персону | | |
| | Бюджет на 10 персон | | |

МЕНЮ № 3

| № | Наименование | Ед. изм. (гр) | Кол-во |
|------------------------|--|------------------|--------|
| Ассортимент еды | | | |
| 1 | Рулетики с ветчиной, сыром и зеленью | 80 | 1 |
| 2 | Греческий пирог с говядиной, яйцом и брынзой | 40 | 1 |
| 3 | Пышки с картофелем и луком | 70 | 1 |
| 4 | Ассорти мини пирожных | 70 | 1 |
| | с фисташками | | |
| | лимонный | | |
| | шоколадный | | |
| 5 | Фруктовое ассорти (на зеркале) | | 1 |
| БАР | | | |
| | | | 1 |
| 1 | Чай, сливки, кофе | | |
| 2 | Минеральная вода с/газ | | |
| 3 | Минеральная вода б/газ | | |
| | | | |
| | Бюджет на 1 персону | | |
| | Бюджет на 10 персон | | |

МЕНЮ № 4

| № | Наименование | Ед. изм. (гр) | Кол-во |
|------------------------|-----------------------------------|------------------|--------|
| Ассортимент еды | | | |
| 1 | Бутерброд мини с бараниной | 70 | 1 |
| 2 | Жареные пирожки с курицей и луком | 30 | 1 |
| 3 | Конусы с курицей и овощами | 70 | 1 |
| 4 | Мясные шарики в слоеном тесте | 40 | 1 |
| 5 | Роллы из блинов | 20 | 1 |
| | С тунцом | | |
| | С сыром | | |

| | | | |
|---|---|-----|---|
| 6 | Фруктовое ассорти (на зеркалах) | 100 | 1 |
| 5 | Ассорти мини-пирожных | 70 | 1 |
| | Пирожное бисквитное с молочной начинкой | | |
| | Эклеры с кофейной коркой | | |
| | Шоколадный рулет | | |
| | БАР | | 1 |
| 1 | Чай, сливки, кофе | | |
| 2 | Минеральная вода с/газ | | |
| 3 | Минеральная вода б/газ | | |
| | Бюджет на 1 персону | | |
| | Бюджет на 10 персон | | |

МЕНЮ № 5

| № | Наименование | Ед.изм. (гр) | Кол-во |
|---|--|-----------------|--------|
| | Ассортимент еды | | |
| 1 | Бутерброд с ростбифом | 80 | 1 |
| 2 | Ролл с курицей и овощами | 40 | 1 |
| 3 | Самса с мясом и картофелем | 70 | 1 |
| 4 | Пироги с яйцом и зеленью | 80 | 1 |
| 5 | Булка с начинкой из сыра | 60 | 1 |
| 6 | Ассорти запеканок в тарталетках | 30 | 1 |
| | с курицей | | |
| | с овощами | | |
| | с рыбным муссом | | |
| 7 | Булочки с корицей и легким сырным кремом | 50 | 1 |
| 8 | Фруктовое ассорти (на зеркале) | 100 | 1 |
| 9 | Ассорти мини пирожных | 70 | 1 |
| | Пирожное | | |
| | Лаймовое пирожное | | |
| | Фисташковый десерт | | |
| | Ягодный пирожное | | |
| | БАР | | 1 |
| 1 | Чай, сливки, кофе | 100 | 1 |
| 2 | Соки в ассортименте | 100 | 1 |
| 3 | Газированный напиток | 100 | 1 |
| 4 | Минеральная вода с/газ | 120 | 1 |
| 5 | Минеральная вода б/газ | 120 | 1 |
| | Бюджет на 1 персону | | |
| | Бюджет на 10 персон | | |

МЕНЮ №6

| № | Наименование | Ед. изм. (гр) | Кол-во |
|---|------------------------------------|------------------|--------|
| | Холодные закуски | | |
| 1 | Овощной букет с брынзой | 100 | 1 |
| 2 | Запеченное куриное филе с соусом | 30 | 1 |
| 3 | Рыба фарширован. луковыми кольцами | 50 | 1 |

| | | | |
|---|--|-----|---|
| 4 | Ассорти роллов | 30 | 1 |
| 5 | Ассорти тарталеток | 30 | 1 |
| | С тунцом | | |
| | Овощной киш с сыром | | |
| | Салаты в стаканчиках | | |
| 1 | С маринованными опятами | 50 | 1 |
| 2 | Смак с курицей | 50 | 1 |
| | Теплые закуски | | |
| 1 | Закуска из лаваша с курицей и овощами с барбекю соусом | 70 | 1 |
| 2 | Рулет с мясом и оливками | 30 | 1 |
| 3 | Роллы с сыром и зеленью | 70 | 1 |
| | Десерт | | |
| 1 | Фруктовое ассорти (на зеркале) | 100 | 1 |
| 2 | Ассорти мини пирожных | 70 | 1 |
| | Пирожное | | |
| | Десерт с вишневой прослойкой | | |
| | Морковный пирожное с легким сыром | | |
| | БАР | | |
| | | | 1 |
| 1 | Чай, сливки, кофе | 100 | 1 |
| 2 | Соки в ассортименте | 100 | 1 |
| 3 | Газированный напиток | 100 | 1 |
| 4 | Минеральная вода с/газ | 120 | 1 |
| 5 | Минеральная вода б/газ | 120 | 1 |
| | | | |
| | Бюджет на 1 персону | | |
| | Бюджет на 10 персон | | |

МЕНЮ № 7

| № | Наименование | Ед. изм. (гр) | Кол-во |
|---|--|------------------|--------|
| | Холодные закуски | | |
| 1 | Мясное ассорти (казы, язык, запеченная баранина в маринаде, рулет из говядины, охот. колбаска, куриное казы) | 100 | 1 |
| 2 | Закуска из овощей | 100 | 1 |
| | Вяленые черри с брынзой | | |
| | Колбаски с сырным муссом | | |
| | Томаты с сырной начинкой | | |
| 3 | Роллы | 50 | 1 |
| | С семгой | | |
| | С копченым сомом | | |
| 4 | Овощной букет с сыром и брынзой | 100 | 1 |
| 5 | Рыба запеченная с овощными кольцами | 50 | 1 |
| 6 | Ассорти блинов | 50 | 1 |
| | С тунцом | | |
| | С сыром | | |
| | Со шпинатовым муссом | | |
| | Салаты в роксах | | |
| 1 | Овощной салат с сыром | 75 | 1 |
| 2 | Салат с нежной говядиной | 75 | 1 |
| | Теплые закуски | | |
| 1 | Булка с брынзой, зеленью и орехами | 60 | 1 |

| | | | |
|---|--------------------------------------|-----|---|
| 2 | Тортильи с курицей и овощами | 30 | 1 |
| 3 | Конвертики | 60 | 1 |
| 4 | Мясные шарики в тесте со спец соусом | 30 | 1 |
| | Десерт | | |
| 1 | Фруктовое ассорти (на зеркале) | 100 | 1 |
| 2 | Ассорти мини-пирожных | 70 | 1 |
| | Шоколадный торт | | |
| | Меренга с ягодами | | |
| | Черный лес | | |
| | Шоколадный батончик с арахисом | | |
| | БАР | | 1 |
| 1 | Чай, сливки, кофе | 100 | 1 |
| 2 | Соки в ассортименте | 100 | 1 |
| 3 | Газированный напиток | 100 | 1 |
| 4 | Минеральная вода с/газ | 120 | 1 |
| 5 | Минеральная вода б/газ | 120 | 1 |
| | | | |
| | Бюджет на 1 персону | | |
| | Бюджет на 10 персон | | |

ВЫЕЗДНОЙ ОБЕД (шведский стол)

МЕНЮ №1

| № | Наименование | Ед. изм. (гр) | Кол-во |
|---|--|------------------|--------|
| | Салаты | | |
| 1 | Салат с рук и зап.мясом | 80 | 1 |
| 2 | Микс салат с томатами и зернистым творогом | 80 | 1 |
| | Теплые закуски | | |
| 1 | Пирог с мясом, яйцами и брынзой | 60 | 1 |
| 2 | Рулетики с ветчиной, сыром и зеленью | 60 | 1 |
| | Горячее | | |
| 1 | Мини мясо с луковыми чипсами | 80 | 1 |
| 2 | Куриное филе в кляре в томатном соусе с кунжутом | 80 | 1 |
| | Гарнир | | |
| 1 | Картофель запеченный с розмарином | 50 | 1 |
| 2 | Рис | 50 | 1 |
| | Хлебное ассорти | | 1 |
| | Десерт | | |
| 1 | Ассорти пирожных | 70 | 1 |
| | Пирожное | | |
| | Пирожное | | |
| | БАР | | |
| 1 | Чай, вода | 160 | 1 |
| 2 | Минеральная вода с/газ | 150 | 1 |
| 3 | Минеральная вода б/газ | 150 | 1 |
| | | | |
| | Бюджет на 1 персону | | |
| | Бюджет на 10 персон | | |

ВЫЕЗДНОЙ ОБЕД (шведский стол)
МЕНЮ №2

| № | Наименование | Ед. изм. (гр) | Кол-во |
|---|--|------------------|--------|
| | Салаты | | |
| 1 | Салат с курицей | 80 | 1 |
| 2 | Закусочный салат с мясом | 80 | 1 |
| | Теплые закуски | | |
| 1 | Конвертики | 60 | 1 |
| 2 | Шайба с томатом и сыром | 60 | 1 |
| | Горячее | | |
| 1 | Рыбные мини стейки | 80 | 1 |
| 2 | Биточки из говядины в том соусе | 80 | 1 |
| | Гарнир | | |
| 1 | Овощи | 50 | 1 |
| 2 | Молодой картофель с зеленью и чесноком | 50 | 1 |
| | Хлебное ассорти | | 1 |
| | Десерт | | |
| 1 | Ассорти пирожных | 70 | |
| | Пирожное | | |
| | Пирожное | | |
| | БАР | | |
| 1 | Чай, вода | 160 | 1 |
| 2 | Минеральная вода с/газ | 150 | 1 |
| 3 | Минеральная вода б/газ | 150 | 1 |
| | | | |
| | Бюджет на 1 персону | | |
| | Бюджет на 10 персон | | |

Выездной Фуршет
(ПЛОВ)

| № | Наименование | Ед. изм. (гр) | Кол-во |
|---|---|------------------|--------|
| | Холодные закуски | | |
| 1 | Овощное ассорти с брынзой | 50 | 1 |
| 2 | Куриные филе | 50 | 1 |
| 3 | Фаршированная рыба (на зеркале) | 50 | 1 |
| 4 | Тортильи с курицей и овощами | 50 | 1 |
| 5 | Ассорти сырной закуски: | 50 | 1 |
| | Сыр с виноградом на шпажках | | |
| | Сливочный сыр с киви | | |
| | Сыр с финиками | | |
| | Салаты | | |
| 1 | Зеленый салат с рукколой и курицей | 80 | 1 |
| 2 | Грибной салат с ветчиной в сливочной заправке | 80 | 1 |
| 3 | Салат помидоров в самом соку | 80 | 1 |
| | Теплые закуски | | |
| 1 | Нежно-хрустящие легкие рулетики из тонкого теста с брынзой и шпинатом | 30 | 1 |

| | | | |
|---|--|-------|---|
| 2 | Слоеная самса: С тыквой С мясом | 50 | 1 |
| Горячее | | | |
| 1. | Куриные мини стейки с соусом | 100 | 1 |
| 2 | Праздничный плов с казы и перепелиными яйцами | 150 | 1 |
| Гарнир | | | |
| 1 | Картофель запеченный | 50 | 1 |
| Хлебное ассорти | | | |
| Десерт | | | |
| 1 | Фруктовое ассорти (на зеркале) | 100 | 1 |
| 2 | Ассорти мини пирожных | 70 | 1 |
| | Шоколадный рулет с орехами | | |
| | Лаймовый пирожное | | |
| | Тарт с карамельной начинкой | | |
| БАР | | | |
| <u>Спиртные напитки (от заказчика)</u> | | | |
| | Чай, сливки, кофе | 160 | 1 |
| | Соки в ассортименте | 150 | 1 |
| | Газированный напиток | 150 | 1 |
| | Минеральная вода с/газ. | 150 | 1 |
| | Минеральная вода б/газ. | 150 | 1 |
| | Посуда необходимая для проведения кофе-брейка (стекло, фарфор, приборы, инвентарь) | Компл | |
| | Фуршетные круглые высокие столы (90/110) в комплекте со скатертями | Компл | |
| | Сервировка и текстильное оформление столов | Компл | |
| | Бюджет на одного человека: | | |
| | Бюджет на 10 человек | | |

Выездной Фуршет
МЕНЮ № 1

| № | Наименование | Ед. изм. (гр) | Кол-во |
|-------------------------|--|------------------|--------|
| Холодные закуски | | | |
| 1 | Овощное ассорти с брынзой | 50 | 1 |
| 2 | Роллы из лаваша с куриным паштетом | 50 | 1 |
| 3 | Фаршированная рыба (на зеркале) | 50 | 1 |
| 4 | Ассорти ролов | 50 | 1 |
| 5 | Ассорти сырной закуски: | 50 | 1 |
| | Сыр с виноградом на шпажках | | |
| | Сливочный сыр с киви | | |
| Салаты | | | |
| 1 | Салат с куриным филе и грибами | 100 | 1 |
| 2 | Салат с опятами с сыром | 100 | 1 |
| Теплые закуски | | | |
| 1 | Нежно-хрустящие легкие рулетики из тонкого теста с брынзой и шпинатом с брынзой и шпинатом | 30 | 1 |
| 2 | Пышки с куриным паштетом | 50 | 1 |
| Горячее | | | |
| 1. | Куриные мини стейки с соусом | 100 | 1 |

| Гарнир | | | |
|---|--|-------|---|
| 1 | Картофель запеченный | 50 | 1 |
| 2 | Рис | 50 | 1 |
| Хлебное ассорти | | 150 | 1 |
| Десерт | | | |
| 1 | Фруктовое ассорти (на зеркале) | 100 | 1 |
| 2 | Ассорти мини пирожных | 70 | 1 |
| | Шоколадный рулет с орехами | | |
| | Лаймовый пирожное | | |
| | Тарт с карамельной начинкой | | |
| БАР | | | |
| <u>Спиртные напитки (от заказчика)</u> | | | |
| | Чай, сливки, кофе | 160 | 1 |
| | Соки в ассортименте | 150 | 1 |
| | Газированный напиток | 150 | 1 |
| | Минеральная вода с/газ. | 150 | 1 |
| | Минеральная вода б/газ. | 150 | 1 |
| | Посуда необходимая для проведения кофе-брейка (стекло, фарфор, приборы, инвентарь) | Компл | |
| | Фуршетные круглые высокие столы (90/110) в комплекте со скатертями | Компл | |
| | Сервировка и текстильное оформление столов | Компл | |
| | | | |
| | Бюджет на одного человека: | | |
| | Бюджет на 10 человек | | |

Выездной Фуршет
МЕНЮ № 2

| № | Наименование | Ед. изм. (гр) | Кол-во |
|-------------------------|---|------------------|--------|
| Холодные закуски | | | |
| 1 | Мясное ассорти (казы, язык, запеченная баранина в маринаде, куриные казы) | 50 | 1 |
| 2 | Овощной букет с брынзой | 100 | 1 |
| 3 | Роллы из омлета с семгой | 20 | 1 |
| 4 | Фаршированная рыба | 50 | 1 |
| 5 | Баклажан по-болгарски с томатами в сливочном соусе | 20 | 1 |
| 6 | Закуски из сыров | | 1 |
| | Ореховая паста с кабачками | 15 | |
| | Охотничьи сыр с маслинами | 15 | |
| | Сыр с вялеными черри | 20 | |
| 7 | Закуска из лаваша с ветчиной и сыром | 20 | 1 |
| Салаты в роксах | | | |
| 1 | Салат с ветчиной и индейкой в сливочной заправке | 100 | 1 |
| 2 | Микс салат с отварным мясом и яйцом | 100 | 1 |
| 3 | Гриль салат с хрустящей брынзой | 100 | 1 |
| Теплые закуски | | | |
| 1 | Мешочки с мясом | 60 | 1 |
| 2 | Шайбы с овощами | 40 | 1 |
| 3 | Конвертики | 70 | 1 |

| Горячее | | | |
|----------------|--|-------|---|
| 1 | Фаршированное куриное филе с маслинами и овощами | 80 | 1 |
| 2 | Кебаб из говядины с сыром | 100 | 1 |
| 3 | Мини стейки из судака с зеленью | 80 | 1 |
| Гарнир | | | |
| 1 | Цветной рис | 50 | 1 |
| 2 | Овощная запеканка (брокколи, болгарский перец, красная морковь) | 50 | 1 |
| 3 | Молодой картофель с зеленью | 50 | 1 |
| | Хлебное ассорти | 150 | 1 |
| Десерт | | | |
| 1 | Фруктовое ассорти | 100 | 1 |
| 2 | Ассорти мини-пирожных | 70 | 1 |
| | Десерт шоколадный | | |
| | Десерт с фисташками | | |
| | Морковный пирожное с легким сырным кремом | | |
| 3 | Ассорти творожный (сырный) десертов | 70 | |
| | Сливочный | | |
| | Шоколадный | | |
| БАР | | | |
| | Чай, сливки, кофе | | |
| | Соки в ассортименте | | |
| | Газированный напиток | | |
| | Минеральная вода с/газ. | | |
| | Минеральная вода б/газ. | | |
| | Посуда необходимая для проведения кофе-брейка (стекло, фарфор, приборы, инвентарь) | Компл | |
| | Фуршетные круглые высокие столы (90/110) в комплекте со скатертями | Компл | |
| | Сервировка и текстильное оформление столов | Компл | |
| | Бюджет на одного человека: | | |
| | Бюджет на 10 человек: | | |

Выездной Фуршет
МЕНЮ №3

| № | Наименование | Ед. изм. (гр) | Кол-во |
|-------------------------|--|------------------|--------|
| Холодные закуски | | | |
| 1 | Мясное ассорти (казы, язык, тандыр баранина, запеченная говядина в маринаде, куриный террин) | 50 | 1 |
| 2 | Закуска из овощей | 50 | 1 |
| | Роллы из баклажан с томатами | | |
| | Оладьи из цуккини и шпинатом | | |
| | Хрустящие луковые кольцо | | |
| 3 | Ассорти маринадов и соленый на шпажках | 20 | 1 |
| 4 | Роллы (ассорти ролов) | 20 | 1 |
| 5 | Закуски из рыбы в ассортименте | 70 | 1 |
| | Маленькие пирожные из заварного теста с красной икрой и сыр-кремом | | |
| | Закуска из семги в тарталетках | | |
| | Маленькие бутерброды из сельди на черном хлебе | | |
| 6 | Роллы из лаваша с куриным паштетом | 25 | 1 |

| | | | |
|----|--|-------|---|
| 7 | Закуска из сыров в ассортименте | 55 | 1 |
| | Сыр с ананасами и мятой | | |
| | Сыр с мармеладом | | |
| | Сыр с финиками | | |
| 8 | Куриное филе в кляре в кисло-сладком соусе | 40 | 1 |
| 9 | Овощной букет с соусом | 20 | 1 |
| 10 | Рыба фаршированная на зеркале | 30 | 1 |
| 11 | Ассорти канапе 3-х видов | 60 | 1 |
| | С тунцом и перепелиными яйцами | | |
| | С вяленным мясом | | |
| | С охотничьей колбасой | | |
| | Салаты | | |
| 1 | Салат с пастой и соусом | 25 | 1 |
| 2 | Нежный салат с курицей и грибами | 25 | 1 |
| 3 | Салат с нежной говядиной и имбирем | 25 | 1 |
| 4 | Микс салат с маринованным судаком | 25 | 1 |
| | Теплые закуски | | |
| 1 | Конвертики с бараниной | 60 | 1 |
| 2 | Конусы с курицей | 40 | 1 |
| 3 | Нежно-хрустящие легкие рулетики из тонкого теста с брынзой и зеленью | 30 | 1 |
| 4 | Рулетики из закусок | 50 | 1 |
| 5 | Жареные пирожки с мясом | 60 | 1 |
| | Горячее | | |
| 1 | Рыбные роллы с болгарским перцем | 80 | 1 |
| 2 | Куриное филе с кабачками и шафраном | 100 | 1 |
| 3 | Баранина запечённая с соусом | 100 | 1 |
| 4 | Роллы из телятины с гусиным паштетом | 80 | 1 |
| | Гарнир | | |
| 1 | Картофельная запеканка | 50 | 1 |
| 2 | Рис с грибами | 50 | 1 |
| 3 | Овощи | 50 | 1 |
| | Хлебное ассорти | 150 | 1 |
| | Десерт | | |
| 1 | Фруктовое ассорти (на зеркале) | 100 | 1 |
| 2 | Ассорти мини пирожных | 70 | 1 |
| | Пирожное | | |
| | Пирожное | | |
| 3 | Ассорти творожный (сырный) десертов | 70 | 1 |
| | Десерт | | |
| | Десерт | | |
| | БАР | | |
| 1 | Чай, сливки, кофе | | |
| 2 | Соки в ассортименте | | |
| 3 | Газированный напиток | | |
| 4 | Минеральная вода с/газ. | | |
| 5 | Минеральная вода б/газ. | | |
| 6 | Посуда необходимая для проведения кофе-брейка (стекло, фарфор, приборы, инвентарь) | Компл | |
| 7 | Фуршетные круглые высокие столы (90/110) в комплекте со скатертями | Компл | |
| 8 | Сервировка и текстильное оформление столов | Компл | |

| | | | |
|--|-----------------------------------|--|--|
| | | | |
| | Бюджет на одного человека: | | |
| | Бюджет на 10 человек: | | |

ПРАЗДНИЧНОЕ (БАНКЕТНОЕ МЕНЮ)
МЕНЮ №1

| № | Наименование | Ед. изм. (гр) | Кол-во |
|----|--|------------------|--------|
| | Холодные закуски | | |
| 1 | Фестиваль мясных деликатесов (казы, рулет из говядины, бараний рулет, куриное филе в кукурузной панировке, прессованный говяжий язык.) | 100 | 1 |
| 2 | Композиция из сыров и брынзы + мед | 60 | 1 |
| 3 | Нарезка из свежих овощей с пикантным соусом | 100 | 1 |
| 4 | Ассорти из рыбных закусок: Закуска с копченной скумбрией Фаршмак из сельди в тарталетках | 100 | 1 |
| 5 | Ассорти закуски (семга, крабовые палочки, сосиски) | 30 | 1 |
| 6 | Деревенский набор маринадов и солений (огурчики, помидоры, патиссоны, армянская капуста, квашенная капуста) | 50 | 1 |
| 7 | Овощная закуска (оладьи из цуккини и шпинатом, баклажаны в сливочном соусе, фаршированный дунганский перец) | | |
| 8 | Фруктовое ассорти (нарезная композиция) | | |
| | Салаты | | |
| 9 | Куриный салат с тунцом, запеченным картофелем и перепелиными яйцами | 40 | 1 |
| 10 | Куриный салат на подушке кускуса под соусом | 40 | 1 |
| 11 | Салат с цветной капустой, брокколи и нежной говядиной | 40 | 1 |
| 12 | Теплые закуски (одна на выбор) | | |
| | «Закуска с кисло-сладким соусом» | 120 | 1 |
| | или «Закуска с курицей и грибами в валоване» | 150 | 1 |
| 13 | Горячее I (на выбор) | | |
| | «Грибной микс-суп» (опята, древесные грибы, шампиньоны) | 250 | 1 |
| | или Суп из говядины или «Куриный суп» | 250 | |
| | или «Суп из баранины с перепелиными яйцами и овощами» | 250 | |
| | или «Кисло-сладкий суп с овощами» | 250 | |
| 14 | Горячее II (одно на выбор) | | |
| | «Куриный стейки с соусом » | 200 | 1 |
| | или «Куриное филе с грушей и овощами» | 200 | |
| | или «Говядина томленая с грибами и овощами» | 200 | |
| | или «Говяжий с луковыми чипсами» | 200 | |

| | | | |
|----|---|-----|-------|
| | или «Шашлычок из баранины в хрустящей корочке» | 200 | |
| | или «Фломбе с поджигом» (2 вида мяса: говядина, курица) | 200 | |
| 15 | Гарнир (один на выбор): | | |
| | Рис или Картофельные крокеты или Помидоры, фаршированные рисом или Картофель с соусом или Томаты гриль, или Овощи (цветная капуста, брокколи, морковь) | 100 | 1 |
| 16 | Хлебное ассорти | 150 | 1 |
| 17 | Чай, сливки, кофе | 200 | 1 |
| 18 | Десерт | | |
| | «Шоколадный шар» или | 100 | 1 |
| | «Миндально-шоколадный торт» или | 100 | 1 |
| | «Шоколадный мусс с фундуком» или | 100 | 1 |
| | «Дважды заварной торт» или | 100 | 1 |
| 19 | Прохладительные напитки: | | |
| | Соки в ассортименте | 300 | 1 |
| | Газированный напиток | 300 | 1 |
| | Газированный напиток | 300 | 1 |
| | Минеральная вода с/газ. | 500 | 1 |
| | Минеральная вода б/газ. | 500 | |
| | Посуда (стекло, фарфор, приборы, инвентарь) | | КОМПЛ |
| | Фуршетные круглые высокие столы (90/110) со скатертями-фартуками | | КОМПЛ |
| | Сервировка, текстильное оформление, услуги официанта | | КОМПЛ |
| | Посуда (стекло, фарфор, приборы, инвентарь) | | КОМПЛ |
| | | | |
| | Бюджет на 1 человека: | | |
| | Бюджет на 10 персон | | |

ПРАЗДНИЧНОЕ
МЕНЮ №2

| № | Наименование | Ед. изм. (гр) | Кол-во | Цена | Сумма |
|---|---|---------------|--------|------|-------|
| | Холодные закуски | | | | |
| 1 | Фестиваль из мясных деликатесов: Баранина, тушенная с вином Куриное филе в кукурузной панировке Говядина с черносилывом Рулетики с ветчиной и сырной начинкой Казы | 100 | 1 | | |
| 2 | Ассорти из рыбных закусок: Роллы из копченной семги с сыр-кремом Масленая рыба с оливками на хлебе Фаршмак из сельди в тарталетках Профитроли с красной икрой и сырным кремом | 100 | 1 | | |
| 3 | Яйца, фаршированные гусиным паштетом на кисло-сладком хлебе | 100 | 1 | | |
| 4 | Деревенский набор маринадов и солений (огурчики, помидоры, патиссоны, армянская капуста, квашенная капуста) | 100 | 1 | | |

| | | | | | |
|----|---|-----|---|--|--|
| 5 | Фруктовое ассорти | 100 | 1 | | |
| 6 | Сырная композиция: Сырные шарики с фисташками Сыр с ананасом Сливочный сыр с курагой и черносливом Сыр с финиками | 50 | 1 | | |
| 7 | Нарезка из свежих овощей с пикантным соусом | 100 | 1 | | |
| 8 | Запеченное куриное филе с соусом | 50 | 1 | | |
| | Овощная запеканка в тарталетках | 40 | 1 | | |
| | Салаты | | | | |
| 9 | С семгой и сливочным соусом | 40 | 1 | | |
| 10 | Куриный салат на подушечке кускуса под соусом | 40 | 1 | | |
| 11 | Мимоза со скумбрией | 40 | 1 | | |
| 12 | Гриль салат с запеченными овощами и нежной брынзой | 40 | 1 | | |
| 13 | Теплые закуски (одна на выбор) | | | | |
| | «Утиная грудка с грушей в винном соусе» | 130 | | | |
| | или «Закуска с курицей и грибами в валоване» | 120 | | | |
| | или «Баранина корейка с томатами в слоенном тесте» | 120 | 1 | | |
| | или «Закуска в кисло-сладком соусе» | 150 | | | |
| | или «Язык в сливочном соусе». | 120 | | | |
| 14 | Горячее I (на выбор) | | | | |
| | «Грибной крем-суп» (опята, древесные грибы, шампиньоны) | 250 | | | |
| | или «Суп из говядины» | 250 | | | |
| | или «Суп из баранины с перепелиными яйцами и овощами» | 250 | 1 | | |
| | или «Куриный суп» | 250 | | | |
| | или «Суп с овощами и луком порей» | 250 | | | |
| 15 | Горячее II (на выбор) | | | | |
| | «Запеченная говяжья лента» | 200 | 1 | | |
| | или «Жаренные миньоны из телятины с ананасом» | | | | |

| | | | | | |
|----|---|---|-------------------------------|--|--|
| | или «Утиная грудка с апельсинами» | 200 | | | |
| | или «Ролл из скумбрии с овощными палочками» | 200 | | | |
| | или Баранина корейка, жаренная на гриле (2 шт) | 200 | | | |
| | или «Фломбе с поджигом» (говядина, баранина, курица) | 200 | | | |
| 16 | Гарнир (на выбор) Рис с овощами или Картофельные крокеты или Картофель, фаршированный рисом или Томаты гриль или Овощи | 100 | 1 | | |
| 17 | Хлебное ассорти | 150 | 1 | | |
| 18 | Чай, сливки, кофе | 200 | 1 | | |
| 19 | Десерт «Шоколадный шар» Или «Десерт» Или «Шоколадный мусс с фундуком» Или «Десерт» Или Сырный десерт | 100 100 100 100 100 | 1 1 1 1 1 | | |
| 20 | <u>Прохладительные напитки:</u> Соки в ассортименте Газированный напиток Газированный напиток Минеральная вода с/газ. Минеральная вода б/газ. | 300 300 300 500 500 | 1 1 1 1 1 | | |
| 21 | Посуда (стекло, фарфор, приборы, инвентарь) | | КОМПЛ | | |
| 22 | Фуршетные круглые высокие столы (90/110) со скатертями-фартуками | | КОМПЛ | | |
| 23 | Сервировка, текстильное оформление, услуги официанта | | КОМПЛ | | |
| | | | | | |
| | Бюджет на 1 человека: | | | | |
| | Бюджет на 10 человек | | | | |