

Заказ № _____

Заказчик
Дата проведения мероприятия
Количество человек
Координаты заказчика

Время _____ 0
№ стола _____ ресторан _____

Утверждаю:
Ген. директор
ООО "Фуд Стар"
Глухарев А.С.

Предложение меню КУХНИ	Выход (гр)	Кол-во порций	Цена (руб)	Общий вес (гр)	Итого (руб)
Холодные закуски					
Рыбная нарезка (Угорь копч, семга с/с, масляная х/к.)	275	5	1100,00	1375,00	5500,00
Севиче из лосося	270	5	550,00	1350,00	2750,00
ВителлоТонато (Тонко нарезанная телятина со сливочным соусом)	270	5	460,00	1350,00	2300,00
Мясная тарелка (шейка коппа, Спьянта Романа, саляминаполи, буженина)	205	5	970,00	1025,00	4850,00
Свежие овощи (Хрустящие огурчики, сладкий перец, помидоры, зелень на листьях салата)	340	5	400,00	1700,00	2000,00
Микс сыров	200	5	670,00	1000,00	3350,00
Фруктовое блюдо (Ананас, апельсин, яблоко, киви, клубника, виноград, банан.)	1000	3	1200,00	3000,00	3600,00
Салаты					
Цезарь с теплой куриной грудкой (филе куриное, салат ромэн, помидоры черри, соус цезарь, яйцо перепелиное)	230	10	460,00	2300,00	4600,00
Руккола с тигровыми креветками (классический салат из рукколы с тигровыми креветками, с оливковой заправкой)	150	10	510,00	1500,00	5100,00
Бифф (теплый салат с кусочками теплой оюжаренной говядины и корнишонами под фирменным соусом)	200	10	500,00	2000,00	5000,00
Капрезе (помидоры, моцарелла, руккола, масло оливковое, соус песто)	215	5	560,00	1075,00	2800,00
Горячие блюда порционная подача					
Стейк лосось (лосось на гриле с овощным жульеном)	240	15	760,00	3600,00	11400,00
Телячья вырезка на гриле (телячья вырезка на гриле, маринованная по-старинному сицилийскому рецепту)	210	15	780,00	3150,00	11700,00
Гарниры					
Запеченный картофель с чесноком и зеленью	150	15	250,00	2250,00	3750,00
Овощи гриль (цукини, баклажаны, перец, помидор)	150	15	310,00	2250,00	4650,00
Хлеб					
Фокачча с прованскими травами	150	5	130,00	750,00	650,00
ИТОГО				29675,00	74000,00
ПРЕДЛОЖЕНИЕ БАРА					
Безалкогольные напитки					
Вода минеральная с/г, б/г	0,5	15	150,00	7,50	2250,00
Морс домашний	1	5	400,00	5,00	2000,00
Вино игристое					
Вино игристое Ламбруско бянько п/сл	0,75	3	1200,00	2,25	3600,00
Вино красное					
Кьянти фонтегайа (сухое)	0,75	2	1950,00	1,50	3900,00
Вино белое					
Соаве Санта Риве (сухое)	0,75	2	1950,00	1,50	3900,00
ИТОГО				17,75	15650,00
Всего:					89650,00
Обслуживание 10%					8965,00
Сумма к оплате					98615,00

предоплата

Бланк заказа составлен в 2-х экземплярах, один - заказчику, второй - администрации ресторана

Внимание!

При отказе клиента от заказа предоплата возвращается

- за 15 дней - 75%, за 10 дней - 50%, за 5 дней - 25%

- за 1 день - 10%, в день заказа - 0%

Предоплата Предоплата составляет 50%.

Предоплата Предоплата руб

Оплачено руб. _00_ коп.

Заказ проверен, с условиями заказа согласен полностью _____/_____/

Ознакомительный экземпляр. Не является счетом