

Требования к персоналу:

Количество официантов, обслуживающих мероприятие – не менее 1 официанта на 15 персон.

Персонал Исполнителя при обслуживании должен быть одет в единую униформу. Одежда чистая, утюженная.

При оказании услуг персонал Исполнителя обязан иметь при себе документ удостоверяющий личность и санитарную книжку.

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ОФИЦИАЛЬНЫХ ПРИЕМОВ**Официальный прием № 1**

№	Наименование	Вес блюда, г./мл.
1	Мини-десерт брусничный	65
2	Кедровый десерт (орех, брусника, мед)	70
3	Конфеты шоколадные с начинкой из лесного ореха, в вафельной оболочке, обсыпанные кусочками лесного ореха, в индивидуальной упаковке (3 шт.)	12,5
4	Десерт в корзинке «Грильяж» (таралетка, орех, мед)	50
5	Десерт-мини медовый со смородиной	35
6	Шампанское	0,15
Итого: 995 (девятьсот девяносто пять) рублей 00 копеек		

Официальный прием № 2

№	Наименование	Вес блюда, г./мл.
1	Канapé с сыром и помидоркой черри	20
2	Канapé с сигом специального посола	20
3	Канapé с языком и острым соусом	31
4	Салат столичный с куриным филе в шоте	70
5	Мини - таралетка с салатом Славянский	25
6	Картофельный блинчик с семгой	30
7	Брускетта с лососем и сливочным сыром	55
8	Канapé мясное «Сеньор»	35
9	Канapé с курицей	40
10	Шашлычок из курицы	100
11	Грибы, фаршированные мясным фаршем	150
12	Жульен микс	220
13	Рулетики из языка	40
14	Рулетики из цуккини с творожным сыром	250
15	Канapé мраморное	50
16	Мини пирожок с мясом	50
17	Мини пирожок с вишней	50
18	Корзиночка с фруктами	70
19	Панна-котта в ассортименте	100
20	Кедровый десерт	70
21	Десерт в корзинке «Грильяж»	50
22	Шоколад	10
23	Лимон	10
24	Кофе черный/ с молоком	0,15
25	Вода	0,50
26	Морс	0,20
27	Чай	0,20
28	Вино игристое	0,15
Итого: 2487 (две тысячи четыреста восемьдесят семь) рублей 50 копеек		

Официальный прием-фуршет № 3

№	Наименование	Вес блюда, г./мл.
1	Салат «Нисуаз» в бокале	125
2	Лосось малосольный в сливочном соусе	70
3	Шашлычок из телятины с томатами	60
4	Шашлычок рыбный	85
5	Канapé с лососем и сыром моцарелла	50
6	Канapé с телятиной горячего копчения и помидором	40
7	Канapé с ростбифом и рукколой	20
8	Канapé с языком и острым соусом	30
9	Морской гребешок под соусом	90
10	Карпаччо из форели и апельсина	80
11	Росбиф с сырным муссом и ароматом грибов	70
12	Фруктовый зефир	40

13	Печенье три шоколада	70
14	Ассорти из сезонных фруктов	100
15	Лимон	10
16	Кофе черный/ с молоком	150
17	Чай пакетированный (черный, зеленый, фруктовый)	200
18	Вода	500
19	Вино (красное/белое, сухое)	0,15
20	Водка	0,05
Итого: 4975 (четыре тысячи девятьсот семьдесят пять) рублей 00 копеек		

Официальный прием № 4

№	Наименование	Вес блюда, г./ мл.
1	Сибирские грузди и рыжики	110
2	Сагудай из сига	70
3	Рыбное ассорти	120
4	Мясное ассорти	100
5	Салат «Цезарь» с курицей	100
6	Салат «Греческий»	100
7	Сибирские драники со сметаной	120
8	Баклажаны фри	100
9	Сиг в кедровых орешках, с тыквенным пюре	250
10	Говяжий стейк	250
11	Кедровый десерт (орех, брусника, мед)	140
12	Чай /кофе	0,20
13	Морс брусничный	0,20
14	Вода	0,50
15	Вино (красное/белое, сухое)	0,15
16	Водка	0,05
Итого: 4975 (четыре тысячи девятьсот семьдесят пять) рублей 00 копеек		

Официальный прием–банкет № 5

№	Наименование	Вес блюда, г./ мл.
1	Сагудай из сига	65
2	Мясное ассорти с болгарским перцем	90
3	Ветчина со спаржей	90
4	Салат с языком и грушей	110
5	Салат с копченым угрем, свежим огурцом и острым соусом	130
6	Сибирские грузди и рыжики	130
7	Сиг в кедровых орешках, со спаржей	240
8	Говяжий стейк	230
9	Картофель «Айдахо»	110
10	Овощи на гриле: баклажаны, цукини, болгарский перец, морковь, помидоры, грибы	110
11	Фруктовая корзина	230
12	Кедровый десерт (орех, брусника, мед)	76
13	Морс из лесных ягод	0,25
14	Чай пакетированный (черный, зеленый, фруктовый)	0,20
15	Свежесваренный кофе в ассортименте	0,15
16	Вода	0,50
17	Вино (красное/белое, сухое)	0,15
18	Водка	0,05
Итого: 6965 (шесть тысяч девятьсот шестьдесят пять) рублей 00 копеек		

Заказчик:
ГКУ ИО «ЦКО Губернатора Иркутской области и
Правительства Иркутской области»

Исполнитель:
ООО «БОНЖУР»

Ю.В. Воронкова
м.п.

А.С. Журавель
м.п.