

ru

# mainfood

Кейтеринг. Главное - еда

---

**Коммерческое предложение**



### МЕНЮ Полевая кухня

Наименование	Выход гр.	Кол-во порц.	Выход на чел	Выход всего в гр.
<b>Каша</b>				
Каша солдатская "Полевая" с мясом	150	30	150	4 500
<b>Соленья и бутерброды</b>				
Огурец битый с чесноком и кинзой	50	30	50	1 500
Бутерброд "Комбат" с копченым салом, маринованным огурчиком и ядреной горчицей	50	30	50	1 500
<b>Выпечка</b>				
Хлеб бородинский	60	30	60	1800
<b>Напитки</b>				
Чай с сахаром и лимоном в самоваре	250	30	250	7 500
<b>Итого гр. на персону</b>				
			<b>310</b>	<b>9 300</b>
<b>Дополнительные расходы</b>				
Стоимость обслуживания мероприятия	1 официант			Включено.
Стоимость обслуживания мероприятия	1 повар			Включено.
Накладные расходы (прачка, расходные материалы)	Посуда одноразовая			Включено.
Шатер 3*3	1 шт.			Включено.
Транспортные расходы (логистика, грузчики)				Включено.
<p>Предложенное меню носит ознакомительный характер, наши специалисты будут рады предложить индивидуально составленное меню, с учетом ваших предпочтений.</p> <p>Количество еды и объем напитков в примере приведен на равном количестве гостей ( на 30 человек). Заказать меню можно на любое количество гостей.</p>				

## Коммерческое предложение

Предлагаем вашему вниманию коммерческое предложение с ориентировочным расчетом стоимости, составленного на основании ваших пожеланий и предоставленной информации по предстоящему мероприятию.

Надеемся, что наше предложение соответствует вашим ожиданиям. Ждем ваших комментариев.

С наилучшими пожеланиями, mainfood.



**Артем Головко**

☎ +7 (918)33 73 850  
✉ [golovko@mainfood.ru](mailto:golovko@mainfood.ru)  
🌐 [mainfood.ru](http://mainfood.ru)

**Алексей Беспалько**

☎ +7 (961)53 33 803  
✉ [bespalko@mainfood.ru](mailto:bespalko@mainfood.ru)  
🌐 [mainfood.ru](http://mainfood.ru)