

«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор Международного  
Вестминстерского Университета  
в г.Ташкенте



*Каримов*

К.Х. Каримов

« 8 » 10 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

### 1. Требования к претендентам:

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

### 2. Требования при выполнении работ, оказании услуг

- 2.1. 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.
- 2.2. Наличие необходимого ассортимента блюд по выбранному варианту меню, и предоставление полного спектра услуг на обслуживание Мероприятий.
- 2.3. Условия изготовления, хранения, доставки, подачи продукции общественного питания должны соответствовать требованиям ГОСТов и санитарно-эпидемиологическим правилам.
- 2.4. 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.
- 2.5. Предоставление выделенного электронного адреса для заявок

- 2.6. 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.
- 2.7. 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.
- 2.8. Описание состава блюд и визуализация (фото по запросу Заказчика). Фуршетное исполнение. Хороший вкус (тестирование по требованию Заказчика).
- 2.9. Предоставление свеже сваренного кофе, из качественного сырья. Варианты растворимого кофе допускаются по предварительному согласованию.
- 2.10. 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.
- 2.11. Предоставление необходимого количества посуды (стекло, фарфор, приборы, инвентарь), 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.
- 2.12. Наличие необходимого текстиля (белый или другой по согласованию с Заказчиком), украшений и блюд для сервировки.
- 2.13. Организация полного цикла доставки/вывоза (транспорт, грузчики, тележки, складирование и вывоз мусора и т.п.).
- 2.14. Заблаговременная подготовка и декорирование столов, сервировка.
- 2.15. Изготовление и установка указателей с наименованием и составом блюд.
- 2.16. Организация раздачи воды до начала совещаний/переговоров заказчика (с 8:30 либо в другое более позднее время, указанное в заявке Заказчика).
- 2.17. 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).
- 2.18. Оперативная уборка во время проведения кофе-брейков (уборка грязной посуды и т.п.).
- 2.19. Полная смена посуды, приборов и уборка между кофе-брейками, по необходимости замена скатертей и декора фуршетных и раздаточных столов.
- 2.20. 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.
- 2.21. 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.

### **3. Стандарт услуг:**

- 3.1. 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.

#### **4. Стоимость и порядок расчётов**

- 4.1. Ориентировочная стоимость **полного набора меню** (с Меню №1.1.- по Меню №5.2.) составляет **37 500 000 (тридцать семь миллионов пятьсот тысяч) сум, с учётом НДС.**
- 4.2. Стоимость полного меню является максимальной и **не должна превышать 37 500 000 сум** при расчёте цен участниками закупки.
- 4.3. Для определения начальной (максимальной) цены договора указанная сумма умножается на 12 месяцев, что составляет **450 000 000 (четыреста пятьдесят миллионов) сум.**
- 4.4. Стартовая (предельная) стоимость отбора, объявляемая в закупочной документации, составляет **450 000 000 сум, с учётом НДС.**
- 4.5. Участники закупки обязаны предложить цены, которые не превышают указанную максимальную стоимость меню (37 500 000 сум) и общую максимальную сумму договора (450 000 000 сум).
- 4.6. Цены, предложенные победителем закупки по результатам конкурса, фиксируются в договоре (Приложение №1 «Спецификация») и являются неизменными в течение всего срока его действия, за исключением случаев, предусмотренных законодательством Республики Узбекистан.
- 4.7. Оплата производится исключительно по фактически оказанным услугам, на основании заявок Заказчика, счетов-фактур и актов выполненных работ, но в пределах общей максимальной суммы договора.

#### **5. Примечание к меню (Приложение №1)**

- 5.1. В меню указываются цены как за **1 персону**, так и за **10 персон**, для удобства расчётов при различных масштабах мероприятий.
- 5.2. Расчёт начальной (максимальной) цены договора произведён на основании суммарной стоимости меню за 10 персон, которая составляет **37 500 000 (тридцать семь миллионов пятьсот тысяч) сум.**
- 5.3. Для целей закупки допускается расчёт по количеству персон, отличному от 10, исходя из цены за 1 персону.

**№1. ВЫЕЗДНОЙ КОФЕ-БРЕЙК**

**МЕНЮ №1.1.**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. изм. (гр)</b>	<b>Кол-во</b>
	<b>Выпечка</b>		
1	Пироги с мясом и грибами	40	1
2	Рулетики из закусок с курицей и овощами	60	1
	<b>БАР</b>		1
1	Чай, сливки, кофе	100	1
2	Минеральная вода с/газ	100	1
3	Минеральная вода б/газ	100	1
	<b>Бюджет на 1 персону</b>	<b>79 500</b>	
	<b>Бюджет на 10 персон</b>	<b>795 000</b>	
	<b>ИЛИ</b>		
	<b>Десерты + фрукты</b>		
1	Ассорти из мини пирожных		
	Сырный-творожный пирог	70	1
	Сырный-творожный пирог	70	1
2	Фруктовое ассорти		1
	<b>БАР</b>		
1	Чай, сливки, кофе	100	1
2	Минеральная вода с/газ	100	1
3	Минеральная вода б/газ	100	1
	<b>Бюджет на 1 персону</b>	<b>79 500</b>	
	<b>Бюджет на 10 персон</b>	<b>795 000</b>	

**МЕНЮ №1.2.**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. изм. (гр)</b>	<b>Кол-во</b>
	<b>Ассортимент еды</b>		
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
	<b>БАР</b>		1
1	Чай, сливки, кофе	100	1
2	Минеральная вода с/газ	120	1
3	Минеральная вода б/газ	120	1
	<b>Бюджет на 1 персону</b>	<b>91 800</b>	
	<b>Бюджет на 10 персон</b>	<b>918 000</b>	

**МЕНЮ №1.3.**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. изм. (гр)</b>	<b>Кол-во</b>
	<b>Ассортимент еды</b>		
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
	<b>БАР</b>		1
1	Чай, сливки, кофе		
2	Минеральная вода с/газ		
3	Минеральная вода б/газ		
	<b>Бюджет на 1 персону</b>	<b>110 100</b>	
	<b>Бюджет на 10 персон</b>	<b>1 101 000</b>	

**МЕНЮ №1.4.**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. изм. (гр)</b>	<b>Кол-во</b>
	<b>Ассортимент еды</b>		
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		
	<b>БАР</b>		1
1	Чай, сливки, кофе		
2	Минеральная вода с/газ		
3	Минеральная вода б/газ		
	<b>Бюджет на 1 персону</b>	<b>134 600</b>	
	<b>Бюджет на 10 персон</b>	<b>1 346 000</b>	

### МЕНЮ №1.5.

№	Наименование	Ед.изм. (гр)	Кол-во
<b>Ассортимент еды</b>			
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		
<b>БАР</b>			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
<b>Бюджет на 1 персону</b>		<b>159 100</b>	
<b>Бюджет на 10 персон</b>		<b>1 591 000</b>	

### МЕНЮ №1.6.

№	Наименование	Ед. изм. (гр)	Кол-во
<b>Холодные закуски</b>			
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		
<b>Салаты в стаканчиках</b>			
1	С маринованными опятами	50	1
2	Смак с курицей	50	1
<b>Теплые закуски</b>			
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
<b>Десерт</b>			
1	Фруктовое ассорти (на зеркале)	100	1
2	Ассорти мини пирожных	70	1

	Пирожное		
	Десерт с вишневой прослойкой		
	Морковный пирожное с легким сыром		
	<b>БАР</b>		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
	<b>Бюджет на 1 персону</b>	<b>220 200</b>	
	<b>Бюджет на 10 персон</b>	<b>2 202 000</b>	

### МЕНЮ №1.7.

№	Наименование	Ед. изм. (гр)	Кол-во
	<b>Холодные закуски</b>		
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 копченным 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		
	<b>Салаты в роксах</b>		
1	Овощной салат с сыром	75	1
2	Салат с нежной говядиной	75	1
	<b>Теплые закуски</b>		
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
	<b>Десерт</b>		
1	Фруктовое ассорти (на зеркале)	100	1
2	Ассорти мини-пирожных	70	1
	Шоколадный торт		
	Меренга с ягодами		
	Черный лес		
	Шоколадный батончик с арахисом		

<b>БАР</b>			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
<b>Бюджет на 1 персону</b>		<b>269 200</b>	
<b>Бюджет на 10 персон</b>		<b>2 692 000</b>	

## №2. ВЫЕЗДНОЙ ОБЕД (ШВЕДСКИЙ СТОЛ)

### МЕНЮ №2.1.

№	Наименование	Ед. изм. (гр)	Кол-во
<b>Салаты</b>			
1	Салат с рук и зап.мясом	80	1
2	Микс салат с томатами и зернистым творогом	80	1
<b>Теплые закуски</b>			
1	Пирог с мясом, яйцами и брынзой	60	1
2	Рулетики с ветчиной, сыром и зеленью	60	1
<b>Горячее</b>			
1	Мини мясо с луковыми чипсами	80	1
2	Куриное филе в кляре в томатном соусе с кунжутом	80	1
<b>Гарнир</b>			
1	Картофель, запеченный с розмарином	50	1
2	Рис	50	1
<b>Хлебное ассорти</b>			
<b>Десерт</b>			
1	Ассорти пирожных	70	1
	Пирожное		
	Пирожное		
<b>БАР</b>			
1	Чай, вода	160	1
2	Минеральная вода с/газ	150	1
3	Минеральная вода б/газ	150	1
<b>Бюджет на 1 персону</b>		<b>183 500</b>	
<b>Бюджет на 10 персон</b>		<b>1 835 000</b>	

### МЕНЮ №2.2.

№	Наименование	Ед. изм. (гр)	Кол-во
<b>Салаты</b>			
1	Салат с курицей	80	1
2	Закусочный салат с мясом	80	1
<b>Теплые закуски</b>			
1	Конвертики	60	1
2	Шайба с томатом и сыром	60	1

<b>Горячее</b>			
1	Рыбные мини стейки	80	1
2	Биточки из говядины в том соусе	80	1
<b>Гарнир</b>			
1	Овощи	50	1
2	Молодой картофель с зеленью и чесноком	50	1
<b>Хлебное ассорти</b>			1
<b>Десерт</b>			
1	Ассорти пирожных	70	1
	Пирожное		
	Пирожное		
<b>БАР</b>			
1	Чай, вода	160	1
2	Минеральная вода с/газ	150	1
3	Минеральная вода б/газ	150	1
<b>Бюджет на 1 персону</b>		<b>183 500</b>	
<b>Бюджет на 10 персон</b>		<b>1 835 000</b>	

### **№3. ВЫЕЗДНОЙ ФУРШЕТ (ПЛОВ)**

#### **МЕНЮ №3.1.**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Ед. изм. (гр)</b>	<b>Кол- во</b>
<b>Холодные закуски</b>			
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		
<b>Салаты</b>			
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
<b>Теплые закуски</b>			
1	Нежно-хрустящие легкие рулетики из тонкого теста с брынзой и шпинатом	30	1
2	Слоеная самса: С тыквой С мясом	50	1
<b>Горячее</b>			
1.	Куриные мини стейки с соусом	100	1
2	Праздничный плов с казы и перепелиными яйцами	150	1
<b>Гарнир</b>			
1	Картофель запеченный	50	1
<b>Хлебное ассорти</b>		150	1
<b>Десерт</b>			
1	Фруктовое ассорти (на зеркале)	100	1
2	Ассорти мини пирожных	70	1

	Шоколадный рулет с орехами		
	Лаймовый пирожное		
	Тарт с карамельной начинкой		
	<b>БАР</b>		
	<b><u>Спиртные напитки (от заказчика)</u></b>		
	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	
	<b>Бюджет на одного человека:</b>	<b>281 400</b>	
	<b>Бюджет на 10 человек</b>	<b>2 814 000</b>	

#### **№4. ВЫЕЗДНОЙ ФУРШЕТ**

##### **МЕНЮ №4.1.**

№	Наименование	Ед. изм. (гр)	Кол-во
	<b>Холодные закуски</b>		
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		
	<b>Салаты</b>		
1	Салат с куриным филе и грибами	100	1
2	Салат с опятами с сыром	100	1
	<b>Теплые закуски</b>		
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
	<b>Горячее</b>		
1.	Куриные мини стейки с соусом	100	1
	<b>Гарнир</b>		
1	Картофель запеченный	50	1
2	Рис	50	1
	<b>Хлебное ассорти</b>	150	1
	<b>Десерт</b>		
1	Фруктовое ассорти (на зеркале)	100	1
2	Ассорти мини пирожных	70	1
	Шоколадный рулет с орехами		
	Лаймовый пирожное		
	Тарт с карамельной начинкой		

<b>БАР</b>			
<b><u>Спиртные напитки (от заказчика)</u></b>			
	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	
	<b>Бюджет на одного человека:</b>	<b>281 400</b>	
	<b>Бюджет на 10 человек</b>	<b>2 814 000</b>	

#### МЕНЮ №4.2.

№	Наименование	Ед. изм. (гр)	Кол-во
<b>Холодные закуски</b>			
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
<b>Салаты в роксах</b>			
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
<b>Теплые закуски</b>			
1	Мешочки с мясом	60	1
2	Шайбы с овощами	40	1
3	Конвертики	70	1
<b>Горячее</b>			
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
<b>Гарнир</b>			
1	Цветной рис	50	1
2	Овощная запеканка (брокколи, болгарский перец, красная морковь)	50	1
3	Молодой картофель с зеленью	50	1

	<b>Хлебное ассорти</b>	150	1
	<b>Десерт</b>		
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	1
	Сливочный		
	Шоколадный		
	<b>БАР</b>		
	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	
	<b>Бюджет на одного человека:</b>	<b>367 000</b>	
	<b>Бюджет на 10 человек:</b>	<b>3 670 000</b>	

#### МЕНЮ №4.3.

№	Наименование	Ед. изм. (гр)	Кол-во
	<b>Холодные закуски</b>		
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 таралетках		
	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		
	<b>Салаты</b>		
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
	<b>Теплые закуски</b>		
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
	<b>Горячее</b>		
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
	<b>Гарнир</b>		
1	Картофельная запеканка	50	1
2	Рис с грибами	50	1
3	Овощи	50	1
	<b>Хлебное ассорти</b>	150	1
	<b>Десерт</b>		
1	Фруктовое ассорти (на зеркале)	100	1
2	Ассорти мини пирожных	70	1
	Пирожное		
	Пирожное		
3	Ассорти творожный (сырный) десертов	70	1
	Десерт		
	Десерт		
	<b>БАР</b>		
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	
	<b>Бюджет на одного человека:</b>	<b>440 500</b>	
	<b>Бюджет на 10 человек:</b>	<b>4 405 000</b>	

**№5. ПРАЗДНИЧНОЕ (БАНКЕТНОЕ МЕНЮ)****МЕНЮ №5.1.**

№	Наименование	Ед. изм. (гр)	Кол-во
	<b>Холодные закуски</b>		
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)		1
8	Фруктовое ассорти (нарезная композиция)		1
	<b>Салаты</b>		
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	<b>Теплые закуски (одна на выбор)</b>		
	«Закуска с кисло-сладким соусом»	120	1
	или «Закуска с курицей и грибами в валоване»	150	1
13	<b>Горячее I (на выбор)</b>		
	«Грибной микс-суп» (опята, древесные грибы, шампиньоны)	250	
	или Суп из говядины или «Куриный суп»	250	1
	или «Суп из баранины с перепелиными яйцами и овощами»	250	
	или «Кисло-сладкий суп с овощами»	250	
14	<b>Горячее II (одно на выбор)</b>		
	«Куриный стейки с соусом »	200	
	или «Куриное филе с грушей и овощами»	200	
	или «Говядина томленая с грибами и овощами»	200	1
	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	<b>Гарнир (один на выбор):</b>		
	Рис		
	или Картофельные крокеты		
	или Помидоры, фаршированные рисом		
	или Картофель с соусом	100	1
	или Томаты гриль,		
	или Овощи (цветная капуста, брокколи, морковь)		

16	<b>Хлебное ассорти</b>	150	1
17	<b>Чай, сливки, кофе</b>	200	1
18	<b>Десерт</b>		
	«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	<b>Прохладительные напитки:</b>		
	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	
	<b>Бюджет на 1 человека:</b>	<b>391 500</b>	
	<b>Бюджет на 10 персон</b>	<b>3 915 000</b>	

#### МЕНЮ №5.2.

№	Наименование	Ед. изм. (гр)	Кол-во
	<b>Холодные закуски</b>		
1	Фестиваль из мясных деликатесов: Баранина, тушенная с вином Куриное филе в кукурузной панировке Говядина с черносливом 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
	<b>Салаты</b>		
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	<b>Теплые закуски (одна на выбор)</b>		
	«Утиная грудка с грушей в винном соусе»	130	1
	<b>или</b> «Закуска с курицей и грибами в валоване»	120	
	<b>или</b> «Баранина корейка с томатами в слоенном тесте»	120	
	<b>или</b> «Закуска в кисло-сладком соусе»	150	
	<b>или</b> «Язык в сливочном соусе».	120	
14	<b>Горячее I (на выбор)</b> «Грибной крем-суп» (опята, древесные грибы, шампиньоны) <b>или</b> «Суп из говядины» <b>или</b> «Суп из баранины с перепелиными яйцами и овощами» <b>или</b> «Куриный суп» <b>или</b> «Суп с овощами и луком порей»	250 250 250 250 250	1
15	<b>Горячее II (на выбор)</b> «Запеченная говяжья лента» <b>или</b> «Жаренные миньоны из телятины с ананасом» <b>или</b> «Утиная грудка с апельсинами» <b>или</b> «Ролл из скумбрии с овощными палочками» <b>или</b> Баранина корейка, жаренная на гриле (2 шт) <b>или</b> «Фломбе с поджигом» (говядина, баранина, курица)	200 200 200 200 200	1
16	<b>Гарнир (на выбор)</b> Рис с овощами <b>или</b> Картофельные крокеты <b>или</b> Картофель, фаршированный рисом <b>или</b> Томаты гриль <b>или</b> Овощи	100	1
17	Хлебное ассорти	150	1
18	Чай, сливки, кофе	200	1
19	<b>Десерт</b> «Шоколадный шар» <b>или</b> «Десерт» <b>или</b> «Шоколадный мусс с фундуком» <b>или</b> «Десерт» <b>или</b> Сырный десерт	100 100 100 100 100	1 1 1 1 1
20	<b><u>Прохладительные напитки:</u></b> 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	
	<b>Бюджет на 1 человека:</b>	<b>477 200</b>	
	<b>Бюджет на 10 человек</b>	<b>4 772 000</b>	