



ИП Гареев Айдар Рифович

ИНН 021702990392

ОГРНИП 322028000157132

Юр. Адрес: 450055, Россия, Респ.

Башкортостан, г. Уфа, ул. Российская 56 кв.6

Факт. адрес: Россия, Респ. Башкортостан, г. Уфа,
Советский Пр. Октября, дом.6.

Директор: **+79273268552**

Менеджер: **+79270873999**

Сайт: <https://baloven-rest.ru>

Коммерческое предложение по оказанию услуги корпоративного питания.

Ресторан доставки "БАЛОВЕНЬ", идеальное решение для организации питания Вашего персонала. В нашей команде работают высококвалифицированные специалисты, в состав которых входят три Шеф-повара и Технолог. Они трепетно относятся к качеству продуктов и находятся в режиме постоянного совершенствования вкуса блюд. Мы можем удовлетворить потребности даже самого истинного гурмана.

Наша Компания работает только с проверенными федеральными поставщиками сырья, предоставляющие сертификацию на весь ассортимент продукции. Производство ресторана разработано в соответствии с правилами и нормами СанПин. Обеспечен постоянный контроль качества блюд и сырья внедренной системой ХАСПП, так же периодически проводятся лабораторные исследования, что позволяет нам гарантировать безопасность нашей продукции.

Варианты комплексов:

№	наименование комплекса	выход (г)	цена (руб)
1	Второе блюдо с гарниром, суп, салат, морс, булочка	1000	370
2	Второе блюдо с гарниром, суп, морс, булочка	900	315
3	Второе блюдо с гарниром, салат, морс, булочка	700	295
4	Второе блюдо с гарниром, суп, булочка	600	270
5	Второе блюдо с гарниром, салат, булочка	400	255
6	Суп, салат, булочка	430	195

Вес блюд (г)

1	второе блюдо	80-120
2	Гарнир	120-150
3	Суп	300
4	Салат	100-120
5	напиток (морс, компот)	300
6	булочка пшеничная	35

Меню формируется исходя из вида комплекса выбранного Вами

Обеды можем присылать как теплыми, так и охлажденными (так как не всегда бывает возможность пообедать сразу всему персоналу одновременно). Для хранения и разогревания блюд мы предоставляем холодильник и микроволновую печь (при условии заключения договора минимум на месяц, от 30-ти человек). Так же мы можем разработать для Вас меню для завтраков.

Услуга корпоративного питания предоставляется офисам с количеством персонала от 10 человек. Оплата услуги производится путем перечисления аванса в размере 50 % от стоимости оговоренного периода (неделя, месяц), и второй половины после истечения периода.

Образцы блюд

Блюда будут полностью соответствовать фото

Курица терияки с рисом



Азу по-татарски с картофельным пюре



Котлета куриная со спагетти и слив. грибным соусом



Котлета с гречкой и овощами, кетчуп



Рулетик куриный с картофелем, слив. горч. соус



Окунь в кляре с рисом и овощами, соус тар-тар



Макрель с картофелем, соус тар-тар



Макарони Веган с грибами и фасолью



Борщ с говядиной



Суп крем грибной



Суп куриный с домашней лапшой



Суп с фрикадельками и фасолью



Солянка мясная



Суп рисовый с куриными фрикадельками



Суп овощной с чечевицей



Оливье с колбасой



Сельдь под шубой



Салат витаминный



Студенческий



Винегрет



Деревенский

