

ESIMERKKITARJOUS

Hei!

Kiitos mielenkiinnostanne yritystämme kohtaan. Toiveidenne mukaan tarjoamme Teille seuraavaa:

PÄIVÄ: Arkilauantai 2020
AIKA: Arvio klo 16.00 - 24.00
PAIKKA: Villa Smeds, Kauppalaivurintie 5, 01670 Vantaa
MÄÄRÄ: 60 - 120 henkilöä, häät

TILA

Asiakas vastaa tilan vuokraamisesta ja sopii siihen liittyvistä yksityiskohdista suoraan Villa Smedsin kanssa.

Juhlien tulee loppua viimeistään klo 24.00, musiikin tulee loppua puoli tuntia ennen juhlien päättymistä. Tarjouksen tilavuokrat ovat kaudelle 2020.

TILAVUOKRAT (tila varataan Villa Smedsin kautta) varaukset ovat klo 09.00 - 24.00.

Maanantai, tiistai, sunnuntai	700,00€
Keskiviikko	800,00€
Torstai	1100,00€
Perjantai	1400,00€
Lauantai (kesä-elokuu)	1900,00€
Lauantai (touko ja syyskuu)	1700,00€
Lauantai (loka-huhtikuu)	1500,00€

HENKILÖKUNTA

Olemme arvioineet tilaisuuttanne hoitamaan kokin lisäksi henkilömäärästä riippuen 2 - 4 tarjoilijaa, tilaisuuden kestoksi 8h ja tarjoilijoiden kokonaistuntimääräksi arvioimme 26 - 48h. Työtuntien määrässä on huomioitu alkuvalmisteluihin ja lopputöihin kuluva aika sekä puolen yön jälkeiseltä lopputyöajalta kaksinkertainen pyhätyöveloitus. Työtunnit ovat arvio ja niistä veloitetaan toteutuneiden tuntien mukaisesti.

ASTIAT

Menun hinta sisältää tarjoiluun ja ruokailuun tarvittavat astiat, aterimet ja ottimet sekä peruslasit (vesi, viini, kuohuviini sekä avec). Mahdolliset erityistoiveet astioiden ja lasien osalta hinnoitellaan erikseen.

Paperiset ruokaservietit toivomassanne perusvärissä (valkoinen, tummansininen tai viininpunainen) ja valkoiset kahviservietit sisältyvät tarjouksen hintaan. Servietit voi halutessaan toimittaa paikalle myös itse. Kangasservietit +1,25€/hlö.

Delicatessen Ravintolapalvelut

Juhlia hyvällä maulla!

020 798 3060

myynti@delicatessen.fi

www.delicatessen.fi

Oy Shaba Ab, y-1055839-0

PÖYTÄLIINAT

Menun hinta sisältää valkoiset kankaiset juhlapöytäliinat ruokapöytiin sekä buffet pöytien omat liinat. Catering vastaa pöytien liinoittamisesta sekä kattamisesta. Mikäli pöydät halutaan koristella ennen cateringin saapumista paikalle, asiakas vastaa pöytien liinoittamisesta itsenäisesti.

Mikäli Villa Smedsin kautta on varattu pyöreät pöydät, Villa Smeds liinoittaa asiakkaalle pöydät valmiiksi. Muut koristeet ja somistus sovitaan erikseen.

JUOMAT

Asiakas toimittaa tilaisuudessa tarjottavat juomat juhlapaikalle itse. Henkilökuntamme tarjoilee alkumaljat vieraille. Ensimmäinen kaato viinejä pöytiin. Muut juomat ovat vieraiden vapaasti noudettavissa. Erillinen baaritiski tai kylmäallas jäillä on mahdollista tilata Villa Smedsin kautta erikseen.

MENUEHDOTUKSET JA ERITYISRUOKAVALIOT

Tavalliset erikoisruokavaliot (laktoositon, gluteeniton ja kasvis) ilman lisäveloitusta. Muut erikoisruokavaliot +3,00€/hlö. Tarvittaessa hinnoittelemme nämä erikseen.

L = laktoositon, VL = vähälaktoosinen, G = gluteeniton

Kaikki menut ovat ehdotuksia ja niitä on mahdollista muokata toiveiden perusteella.

TARJOILUT

BUFFETMENU 1 (60 - 89 henkilöä 42,00€/hlö, 90 - 120 henkilöä 39,50€/hlö)

Rucola-vihersalaattia, paahdettuja kurpitsansiemeniä ja balsamicokastiketta L, G

Sherryllä marinoituja herkkusieniä L, G

Kirsikkatomaattia ja helmimozzarellaa tuoreen basilikan kera VL, G

Caesarsalaattia katkaravuilla L, (G)

Leipää ja levitettä L

Broilerin rintaa ja kermaista punapestokastiketta L, G

Paahdettuja kasviksia L, G

Parmesanperunaa L, G

Kahvia ja teetä

Kakku valintanne mukaan (suorakaide) telinekakku +1,00€/hlö (**) yhtenäinen valinta koko seurueelle

- **Kermakakku L:** mansikka, vadelma, suklaa, suklaa-mustaherukka, kinuski tai vadelma-valkosuklaa (sis. laktoosia),
- **Tuorejuustokakku L, G:** Mango-passion, metsämustikka-vanilja, mansikka-shampanja, tyrni-appelsiini tai mansikka-lime

BUFFETMENU 2 (60 - 89 henkilöä 46,50€/hlö, 90 - 120 henkilöä 44,00€/hlö)

Pähkinäistä kotijuustosalaattia ja mansikkavinegretteä	L, G
Marinoitua oliivia ja paprikaa ja grillatua artisokkaa	L, G
Savuporopiiirasta	L, G
Tuoresuolattua merilohta ruohosipulin ja mustaherukkahillokkeen kera	L, G
Marinoitua ja paahdettua mallasleipää ja leipäjuustoa	L
Katkarapu-siikatartar	L, G
Leipää ja levitettä	L

Ylikypsää häränniskaa ja tummaa riistakastiketta	L, G
Salviapaahdettuja punajuuria	L, G
Maalaisuunilohkoperunoita	L, G

Kahvia ja teetä	
Kakku valintanne mukaan (**)	

BUFFETMENU 3 (60 - 89 henkilöä 48,00€/hlö, 90 - 120 henkilöä 45,50€/hlö)

Verso-vihersalaattia ja oliiviöljyä	L, G
Cantaloupe-vuohenjuustosalaattia ja hunajakastiketta	VL, G
Grillattua ja marinoitua artisokkaa, munakoisoa ja kesäkurpitsaa	L, G
Parmankinkkua, viikunoita ja pahalaisenhilloketta rucolapedillä	L, G
Kylmäsavustettua lohta tammenlehväsalaatin, rosépippurin ja balsamicon kera	L, G
Leipää ja levitettä	L

Karitsan paahtopaistia ja tummaa rosmariinikastiketta	L, G
Savujuureksia	L, G
Kermaperunoita	L, G

Kahvia ja teetä	
Kakku valintanne mukaan (**)	

ILTAPALA (optio)

- Hodareita buffetista (1kpl/hlö) 4,50€/hlö
 - hodarisämpylä, nakki, sinappi, ketsuppi, kurkkusalaatti ja paahdettu sipuli
- suolaista piirasta valintanne mukaan (yhtenäinen valinta) 5,50€/hlö
 - kinkku, broileri, lohi, savuporo tai feta-sipuli-pinaatti
- cocktailpiirakoita ja munavoita (2kpl/hlö) 3,50€/hlö

Iltaapala on tarjolla kertakäyttöastioilta, jotka sisältyvät hintaan.

KULJETUS

Ruokien kuljetuksista veloitamme 39,00€/suunta.

Delicatessen Ravintolapalvelut

Juhlia hyvällä maulla!

020 798 3060

myynti@delicatessen.fi

www.delicatessen.fi

Oy Shaba Ab, y-1055839-0

HINTA-ARVIO 100 henkilön mukaan

Tuote	Määrä	Yksikkö	à hinta	Yhteensä	ALV 0 %
Buffetmenu 1 ja kokki	100	hlö	39,50	3950,00	3464,91
Tarjoiluhenkilökunta (3)	36	h	33,00	1188,00	1042,11
Kuljetus	2	kpl	39,00	78,00	68,42
Yhteensä				5216,00	4575,44
Hinta / henkilö				52,16	45,75

VAHVISTUKSET

Tilaisuus tulee vahvistaa tarjouksen voimassaolon aikana, mikäli toisin ei sovita. Henkilömäärä ja erikoisruokavaliot on vahvistettava viimeistään kaksi (2) viikkoa ennen tilaisuutta. Hyväksymällä tarjouksen, hyväksyt yleiset sopimus- ja peruutusehtomme, jotka ovat erillisenä liitteenä.

MUUTA

Tarjouksen hinnat on laskettu 06/2019 voimassa olevien verokantojen ja raaka-ainekustannusten mukaisesti. Mikäli verotuksessa tai raaka-ainekustannuksissa tapahtuu muutoksia, tarjousta tarkistetaan näiltä osin uusia hintoja vastaavaksi. Tarjouksen yksittäisten osioiden muuttaminen saattaa vaikuttaa muiden osioiden yksikköhinoitteluun.

Tarjous on arvio ja lopullinen veloitus tehdään toteutuneiden määrien mukaan. Menun osalta veloitamme vahvistetun henkilömäärän mukaan.

Lasten osalta veloitamme seuraavasti: alle 4-vuotiaat ruokailevat buffetista veloituksetta, 4 - 12-vuotiaiden osalta veloitamme 50% menun hinnasta ja yli 12-vuotiailta normaali veloitus.

Tilaisuuden jälkeen lähetämme sähköisen kyselyn palveluistamme, arvostamme suuresti vastaamista, jotta voimme kehittää palveluitamme. Yhteystietojen jättäneiden kesken arvomme kaksi kertaa vuodessa 10-henkilön kakun.

LASKUTUS

Lasku lähetetään sähköpostitse, mikäli toista tapaa maksutapaa ei erikseen sovita. Laskutuslisä 5,90€. Laskutusta varten tarvitsemme seuraavat tiedot: nimi, syntymäaika, kotiosoite sekä sähköposti (mihin lasku).

Yksityisasiakkaiden tilaisuuksissa laskutamme ennakoon 75% tilaisuuden arvioidusta kokonaisarvosta niissä tilanteissa, joissa tilaisuuden arvo ylittää 2000,00€. Ennakkolasku erääntyy kaksi (2) viikkoa ennen tilaisuutta. Ennakkolaskun osalta ei veloiteta erillistä laskutuslisää.

TARJOUS ON VOIMASSA XX.XX.XXXX SAAKKA.

Toivon, että tarjoukseni miellyttää Teitä. Autan mielelläni kaikissa tilaisuuteen liittyvissä asioissa. Otattehan rohkeasti yhteyttä, jotta voimme yhdessä suunnitella onnistuneet juhlat.

Ystävällisin terveisin,

Aleksi Heino
Myyntikoordinaattori
Delicatessen Ravintolapalvelut
aleksi.heino@delicatessen.fi
0400 253 409