

## ESIMERKKITARJOUS

Hei!

**Kiitos mielenkiinnostanne yritystämme kohtaan. Toiveidenne mukaan tarjoamme Teille seuraavaa:**

**PÄIVÄ:** Arkilauantai 2019  
**AIKA:** Arvio klo 16.00 - 24.00, catering poistuu n. klo 22.00  
**PAIKKA:** Villa Smeds  
**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 2019, kauden 2020 hinnat ovat toistaiseksi vahvistamatta.

|   |               |          |
|---|---------------|----------|
| Tilavuokrat: (tila varataan Villa Smedsin kautta) |               |          |
| Pe  | 09:00 - 24:00 | 1200,00€ |
| La (kesä-elokuu)                                  | 09:00 - 24:00 | 1750,00€ |
| La (muut)   | 09:00 - 24:00 | 1500,00€ |

### **HENKILÖKUNTA**

Olemme arvioineet tilaisuuttanne hoitamaan henkilömäärästä riippuen kokin lisäksi 2 - 3 tarjoilijaa, tilanteen missä asiakas hoitaa kattamisen itse ja catering henkilökunta poistuu kakkukahvien jälkeen n. klo 22.00. Tarjoilijoiden kokonaistyötuntimääräksi arvioimme 17 - 30h.

Työtuntien määrässä on huomioitu alkuvalmisteluihin ja lopputöihin kuluva aika. Työtunnit ovat arvio ja niistä veloitetaan toteutuneiden tuntien mukaisesti. Mikäli catering on paikalla koko tilaisuuden ajan, veloitus ylimeneviltä tunneilta on 33,00€/h/tarjoilija. Mahdollinen pyhätyö (lopputyön viimeinen tunti) 66,00€/h/tarjoilija.

### **ASTIAT JA LIINAT**

Menun hinta sisältää tarjoiluun ja ruokailuun tarvittavat astiat, aterimet ja ottimet sekä peruslasit. Mahdolliset erityistoiveet astioiden ja lasien osalta hinnoitellaan erikseen.

Valkoiset kankaiset juhlapöytäliinat ruokapöytiin, buffet pöydissä omat liinat. Paperiset ruokaservietit toivomassanne perusvärissä (valkoinen, tummansininen tai viininpunainen) ja valkoiset kahviservietit sisältyvät tarjouksen hintaan. Servietit voi halutessaan toimittaa paikalle myös itse.

## JUOMAT

Asiakas toimittaa tilaisuudessa tarjottavat juomat juhlapaikalle itse. Henkilökuntamme tarjoilee alkumaljat vieraille. Ensimmäinen kaato viinejä pöytiin. Muut juomat ovat vieraiden vapaasti noudettavissa. Baaristiski tai kylmäallas jäillä erillisestä tilauksesta.

## MENUEHDOTUKSET JA ERITYISRUOKAVALIOT

Erityisruokavaliot huomioidaan ja tarvittaessa hinnoitellaan erikseen (esim. kosher).

L = laktoositon, VL = vähälaktoosinen, G = gluteeniton

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

## TARJOILUT

**BUFFETMENU 1 (60 - 89 henkilöä 40,50€/hlö, 90 - 120 henkilöä 38,00€/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, vaihto telinekakuksi +1,00€/hlö - (\*\*)

Kermakakku L: mansikka, vadelma, suklaa, suklaa-mustaherukka, kinuski tai vadelma-valkosuklaa (sis. laktoosia),

Tuorejuustokakku L, G: passion, mansikka, vadelma, mansikka-lime, mango-passion tai valkosuklaa (sis. laktoosia)

**BUFFETMENU 2 (60 - 89 henkilöä 44,00€/hlö, 90 - 120 henkilöä 42,00€/hlö)**

Pähkinäistä kotijuustosalaattia ja mansikkavinegretteä L, G

Marinoitua oliivia ja paprikaa 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 47,00€/hlö, 90 - 120 henkilöä 44,50€/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 pahalaisenhillocketta rucolapedillä            | L, G  |
| Kylmäsavustettua lohta tammenlehväsalaatin, rosépippurin ja balsamicon kera | L, G  |
| Leipää ja levitettä   | L     |
| ***   |       |
| Karitsan paahdtopaistia ja tummaa rosmariinikastiketta                      | L, G  |
| Savujuureksia   | L, G  |
| Kermaperunoita  | L, G  |
| ***   |       |
| Kahvia ja teetä   |       |
| Kakku valintanne mukaan (**)  |       |

**ILTAPALA (optio)**

- Hodareita buffetista 4,50€/hlö  
- hoharisämpylä, nakki, sinappi, ketsuppi, kurkkusalaatti ja paahdettu sipuli
- suolaista piirasta valintanne mukaan 5,50€/hlö  
- kinkku, broileri, lohi, savuporo tai feta-sipuli-pinaatti
- cocktailpiirakoita ja munavoita 3,50€/hlö

Iltapala on tarjolla kertakäyttöastioilta.

**KULJETUS**

Ruokien kuljetuksista veloitamme 39,00€/suunta.

**HINTA-ARVIO 100 henkilön mukaan, menu 1**

| Tuote                    | Määrä | Yksikkö | à hinta | Yhteensä       | ALV 0 % |
|--------------------------|-------|---------|---------|----------------|---------|
| Buffetmenu 1 ja kokki    | 100   | hlö     | 38,00   | <b>3800,00</b> | 3333,33 |
| Tarjoiluhenkilökunta (3) | 27    | h       | 33,00   | <b>891,00</b>  | 781,58  |
| Kuljetus                 | 2     | kpl     | 39,00   | <b>78,00</b>   | 68,42   |
| <b>Yhteensä</b>          |       |         |         | <b>4769,00</b> | 4183,33 |
| <b>Hinta / henkilö</b>   |       |         |         | <b>47,69</b>   | 41,83   |

**MUUTA**

**Tarjous on laskettu 11/2018 voimassa olevien verokantojen mukaisesti.** Mikäli verotuksessa tapahtuu muutoksia, tarjousta tarkistetaan näiltä osin uusia verokantoja vastaavaksi. Tarjouksen yksittäisten osioiden muuttaminen saattaa vaikuttaa muiden osioiden yksikköhinnoitteluun.

Tarjous on arvio ja lopullinen veloitus tehdään toteutuneiden määrien mukaan. Menun osalta veloitamme vahvistetun henkilömäärän mukaan. Henkilömäärä ja erikoisruokavaliot on vahvistettava viimeistään yksi (1) viikko ennen tilaisuutta.

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, henkilötunnuksen alkuosa, osoite, postinumero- ja paikka.

Yksityisasiakkaiden tilaisuuksissa laskutamme ennakkoon 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.

**Tarjouksen hinnat ovat voimassa 12/2019 mennessä olevissa tilaisuuksissa.**

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

Ystävällisin terveisin,

Aleksi Heino  
Myyntipalvelu  
Delicatessen Ravintolapalvelut  
[aleksi.heino@delicatessen.fi](mailto:aleksi.heino@delicatessen.fi)  
0400 253 409