



Üritus: Näidispakkumine
Toimumise aeg:
Toimumise koht: Staapli 3
Osavõtjate arv: 50
Laua tüüp: Bufee

Text

Toode või teenus	Gr	Ühik	Kogus	Hind	Summa
Sisaldab: L- laktoos; G- Gluteen; VEGAN; TT- taimne					
Tervitusjook ja suupisted					
Vahuvein, Vino Spumante, Pinot Grigio, Contarini, Extra Dry, Itaalia, 0,75L		PDL	6	6,70	40,20
----- (Alkoholivaba alternatiiv)					
Käsitöölmonaad, Realist, Ingveri-piparmündi, 0,33L (PDL)		PDL	4	2,50	10,00
Suupistevalik					
Lõhe mousse köömne kuklil lendkalamarjaga (G,L)	25g	IN	50	2,90	145,00
Barbecue pardifilee vaarika reduktsiooni ja safrani pirniga	25g		50		
"Roheline õun" (glasuuritud Granny Smith ja värsked münd) (VEGAN)	25g		50		
MENÜÜ					
Soe buffee (450g/in)					
Praetud riffahvena filee tsitruselise Vermuti kastmega (G,L)	100g	IN	50	8,90	444,90
Kergelt suitsune kana kintsuliha tomatises koriandrikastmes	100g		50		
----- Lisand					
Soe kartulisalat seente, rukola ja ürdikastmega (VEGAN)	100g		50		
Röstitud pastinaak, peet, porgand kerge ingveri, mee ja ürtidega (TT)	80g		50		
----- Taimetoit					
BBQ lillkapsas vürtsika kikerherne kreemiga (VEGAN)	70g		50		

<i>Toode või teenus</i>	<i>Gr</i>	<i>Ühik</i>	<i>Kogus</i>	<i>Hind</i>	<i>Summa</i>
Külm buffee (450g/in)		IN	50	10,70	534,91
Lihavalik					
<i>Suitsutatud sea sisefilee kergelt tsillise aasiapärase salatiga</i>	30g		50		
<i>Krõbe kanafilee vürtsika mango kastmega (G,L)</i>	30g		50		
<i>Lavendli ja kummeliga marineeritud veise röstbeef vahustatud tüümiani võiga (L)</i>	30g		50		
Kalavalik					
<i>Lõhe tar- tar wakame salatipadjal</i>	30g		50		
<i>Räime cheviche rullid värske kurgi ja ürdisalatiga</i>	30g		50		
<i>Suitsuheeringas, mustaleivapuru, sinepi emulsiooni ja aiarahelisega (G,L)</i>	30g		50		
Taimetoidu valik					
<i>Grillitud suvikõrvitsa rullid rucola ja kodujuustuga (L)</i>	25g		50		
<i>Peedi hummus seemnekrõbedikuga (G,VEGAN)</i>	25g		50		
Salativalik					
<i>Edamame oad kuivatatud kirsstomatite, paksoikapsa ja seesamidressinguga (G,VEGAN)</i>	80g		50		
<i>Koorene kartulisalat krõbeda suitsupeekoniga (L)</i>	70g		50		
<i>Lehtsalatimix värviliste tomatite ja pesto kastmega (VEGAN)</i>	40g		50		

<i>Valik saia ja leivakukleid, selitatud Eesti taluvõi soolahelvestega (G,L)</i>	30g		50		
Dessert		IN	50	1,50	75,00
<i>Astelpaju Panna Cotta roheline õuna crumblega (L)</i>	100g		50		
<i>(serveerime purgis)</i>					
Joogivalik					
<i>(Veinivalik, 2,5kl/in)</i>					
<i>Pinot Grigio ``Capitolo 06``, Pasqua, Veneto, Itaalia, 0,75L</i>		PDL	14	6,90	96,60
<i>Montepulciano D`Abruzzo ``Capitolo 21``, Pasqua, Abruzzo, Itaalia, 0,75L</i>		PDL	8	7,80	62,40
<i>Küüler jääga istumislauadadesse</i>		TK	5		

<i>Kohv/tee, piim, mandlipiim, pruun suhkur, mesi, sidrun</i>		TK	50	0,90	45,00
<i>Naturaalne jõhvikamorss</i>		L	10	1,30	13,00

Toode või teenus	Gr	Ühik	Kogus	Hind	Summa
Allikavesi kurgi ja laimiga		L	10	0,90	9,00
Lisa					
Ümmargune laud koos linaga (160cm)		KMP	5	18,90	94,50
Pehme banketitool koos kattega		KMP	50	3,50	175,00
Puuvillapaberist serojett		TK	50	0,30	15,00
Istumislaua kaunistus		TK	5	3,50	17,50

Lauad buffee`le		KMP	1		
Toidusildid allergeenide tähistega		KMP	1	12,00	12,00
Teenindus ja transport					
Ettevalmistus- ja koristusaeg (3in X 4,5h) (14.00-17.00; 00.00-01.30)		H	13,5	15,00	202,50
Teenindus (3in X 6h) (17.00-23.00)		H	18	15,00	270,00

Transport (edasi-tagasi)		KMP	3	25,00	75,00

Menüü koostas Teile personaalselt peakokk Ragnar Bamberg.



Summa käibemaksuta: € 2337,50

Käibemaks kokku: € 467,50

Summa kokku: € 2805,01



www.tervisecatering.ee

Tellimistingimused:

- Käesolevad üldtingimused on teenuse tellija ja Tervise Cateringi OÜ vahel sõlmitava catering'i-teenuse lepingu osa. Tellija kinnitab Tervise Cateringi hinnapakumise kirjalikult e-posti teel.
- Tervise Cateringi koostatud hinnapakumine on teraviklik ning sisaldab informatsiooni tellitud toodete ja teenuste kohta, sisaldades ka toidu ja jookide serveerimiseks vajalikke vahendeid.
- Jookide kogused on pakumises märgitud arvestuslikult, lähtudes inimeste arvust ja peo kestvusest. Jookide eest tasutakse vastavalt tegelikule tarbimisele ja juhul kui pakutakse kliendi jooki, kehtib klaasidele rendihind ja alkoholi käitlemise tasu.
- Tellijal on õigus kinnitatud tellimust (k.a osalejate üldarv) muuta hiljemalt viis tööpäeva enne tellimuse täitmise tähtaega, esitades muudatuse soovid kirjalikult. Muudatus jõustub peale mõlemapoolset kirjalikku kinnitust. Hilisemaid kliendipoolseid muudatusi aktsepteerib Tervise Catering vaid eelneval kokkuleppel ja võimaluse korral.
- Kinnitatud hinnapakumise alusel esitab Tervise Catering tellijale ettemaksuarve, mis katab vähemalt 50% tellimuse kogusummast, juhul kui ei ole kokku lepitud teisiti. Ettemaksu õigeaegsel mittelaekumisel on Tervise Cateringil õigus loobuda pakumise täitmisest. Tellimus loetakse kinnitatuks pärast seda, kui ettemaksuarves esitatud summa laekub Tervise Catering OÜ arvelduskontole.
- Kui klient tühistab tellimuse: - hiljemalt kaheksa tööpäeva enne ürituse toimumist, tagastab Tervise Catering OÜ 100% ettemaksest; - viis kuni seitse tööpäeva enne ürituse toimumist, tagastab Tervise Catering OÜ 50% ettemaksest; - vähem kui viis

tööpäeva enne ürituse toimumist, on Tervise Catering OÜ-l õigus jätta ettemaks tagastamata.

7. Peale tellimuse täitmist esitab Tervise Catering hiljemalt kahe tööpäeva jooksul tellijale korrigeeritud hinnapakkumise, milles on esitatud lõplikud ja tellijaga sündmuse vältel kooskõlastatud kulud (teeninduse ületunnid, tarbitud jookide kogus jm lisatooted ja teenused) ning arve, millest on maha arvestatud tasutud ettemakse.

8. Tellijal on õigus esitada pretensioon arve kohta kirjalikult viie kalendripäeva jooksul alates arve esitamise päevast.

Degustatsioonitingimused

Soovi korral on võimalik sündmusele eelnevalt korraldada meil menüü degustatsioon. Menüü degustatsiooni kohta koostab Tervise Catering müügijuht Teile pakkumise, võttes aluseks teroiklahenduse pakkumise.

Kui Teie tellimuse koondsumma ületab 2500€+km ja Te valite oma sündmust toitlustama Tervise Cateringi, siis on menüü degustatsioon Teile Tervise Cateringi poolt kahele inimesele tasuta. Kui peale degustatsiooni Te siiski otsustate Tervise Cateringi teenustest oma sündmuse toitlustamisel loobuda või sündmuse toitlustamise osa koondsumma on väiksem, siis esitab Tervise Catering Teile menüü degustatsiooni kohta arve võttes aluseks degustatsiooni tarbeks koostatud hinnapakkumise. Degustatsiooni käigus ja peale degustatsiooni on võimalik soovi korral menüüs tooteid muuta.