

OBSŁUGA KONSUMENTA

TEMAT : Koszty usług gastronomicznych – podsumowanie

Moi kochani!

Dziś do wykonania poniżej zamieszczone zadanie. Opracowanie proszę przesać na adres:

gocha-zimna@wp.pl

Pozdrawiam

M. Zimna

ZADANIE 1

Firma MEGAN złożyła zamówienie na zorganizowanie 8 godzinnego szkolenia w Zielonym Dworku.

Na podstawie zamieszczonej oferty w załączniku nr 1 zaproponuj menu i dokonaj kalkulacji ceny szkolenia dla 20 osób., wiedząc, że budżet na ten cel wynosi 2400,00 zł.

Aby wykonać zadanie , należy:

- a) Wybrać salę.
- b) Dokonać doboru środków audiowizualnych.
- c) Przygotować ofertę gastronomiczną.
- d) Obliczyć koszt szkolenia.

Załącznik nr 1

Oferta Zielonego Dworku

Zielony Dworek jest doskonałym miejscem do organizacji przyjęć, konferencji i szkoleń. Zapewnia wyposażenie techniczne wysokiej klasy oraz zabytkowe, atrakcyjne wnętrza, które umożliwiają organizowanie różnego rodzaju spotkań .Profesjonalna obsługa zaś sprawi, że przeprowadzenie stanie się przyjemnością.

Oferujemy następujące sale:

Seledynowa - 120 m² - 215,00 zł/za godzinę,

Błękitna - 100 m² – do 4 godzin po 150,00 zł/za godzinę oraz 70,00 zł za każdą następną godzinę,

Słoneczna -42 m² - do 4 godzin po 90,00 zł/za godzinę oraz 60,00 zł za każdą następną godzinę

Wyposażenie dodatkowe

- rzutnik multimedialny – 10,00 zł / za godzinę,

- laptop 70,00 zł/za godzinę lub 650,00 zł /10 godzin.

Polecamy potrawy kuchni staropolskiej i myśliwskiej. Salę restauracyjną adaptujemy zgodnie z potrzebami i oczekiwaniami Gości.

LUNCH - propozycja I - 62,50zł/osobę

Zupa:

Krem z borowików z groszkiem ptysiowym

Danie zasadnicze:

Stek z polędwicy wołowej w sosie z zielonym pieprzem.

Ziemniaki pieczone

Sałata zielona z sosem winegret

Deser:

Parfait z chałwy z sosem jagodowym

Napoje

Kawa melanz/herbata

Sok owocowy/woda mineralna

LUNCH - propozycja II - 60,50zł/osobę

Zupa:

Żurek z jajkiem

Danie zasadnicze:

Polędwica wieprzowa z sosem

Smażone ziemniaki

Warzywa z wody

Desery:

Szarlotka z sosem waniliowym

Napoje:

Kawa melanz/herbata

Sok owocowy/woda mineralna

LUNCH - propozycja III - 57,50zł/osobę

Przystawka

Pomidory na mozzarelli na salacie, pieczywo, masło

Danie zasadnicze;

Pieczona pierś z kaczki w sosie jabłkowo-rodzynkowym

Zasmażana czerwona kapusta

Białe kluski

Deser:

Tarta malinowa

Napoje:

Kawa melaż/herbata

Sok owocowy/woda mineralna