

3F-Catering

Выездной ресторан

since 2008



[fff.catering](https://www.instagram.com/fff.catering)

• ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ВАШЕГО МЕРОПРИЯТИЯ •



**Start version
Volume 1**

Добрый день. Предлагаем Вам ознакомиться с предварительным коммерческим предложением компании 3F catering catering.

Благодарим за оказанное доверие. Наша команда будет максимально внимательна ко всем вашим комментариям.

Данное меню составлено под руководством бренд-шефа компании. Многолетний опыт выездного ресторанного обслуживания гарантирует высокий уровень предоставляемых услуг гастрономии и профессионального сервиса.

Вводная информация по мероприятию:

Заказчик:

Телефон:

E-mail:

Компания:

Формат мероприятия:

Количество персон: 50

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 1170.04

Литров на персону: 0.2

Стоимость на персону: **8181.6 ₺**

Итого: **409080 ₺**

Обращаем особое внимание, что данное предложение может быть откорректировано по любому из параметров в соответствии с Вашими пожеланиями.

С уважением и наилучшими пожеланиями, команда 3F catering.





Основное меню

Канapé и мини-закуски

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	25	500
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	25	500
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	25	500
Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой	20	25	500
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	40		

Холодные закуски (сервируются в центр стола)

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Рыбное ассорти. Японский угорь Унаги, семга слабого соленья, осетрина горячего копчения, масляная рыба холодного копчения с битыми огурцами, кориандром и чили перцем	450	5	2250
Овощное ассорти. Cherry томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, стебель сельдерея, морковь, укроп, кинза, базилик	600	10	6000
Мясное ассорти. Пармская ветчина, салями Chorizo, саграссио из сыровяленной говядины и филе фермерского цыпленка с цветными гриссини и бальзамическим соусом	450	5	2250
Сырное ассорти. Cheddar, Gouda, Tilsiter, ореховый сыр, с клубникой, домашним вареньем и орехами	450	10	4500
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	300		

Салаты (сервируются в центр стола)

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Запеченная утиная грудка, со свежей малиной, мини-спаржей, томатами sunrise и ягодным соусом	450	5	2250
Roast beef из говяжьей вырезки с микс салатом, свежими овощами и ореховым соусом	450	5	2250
Салат Nicoise с обожженным тунцом, анчоусами, кенийской фасолью, томатами cherry, baby-картофелем и перепелиными яйцами	450	5	2250





Печёные овощи с Rucola, сыром Mozzarella и соусом Pesto	450	5	2250
---	-----	---	------

ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ: 180

Main course Рыбная подача

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Стейк из тунца Yellowfin, с чечевичным risotto с кальмарами и соусом из каракатицы	250	25	6250

ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ: 125

Main course Мясная подача

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Roast beef из говяжьей вырезки, на carpaccio из кабачков с томатами cherry bunch, листьями corn и брусничным chutney	250	25	6250

ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ: 125

Фрукты и Ягоды

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	10	20000

ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ: 400

Горячие напитки

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	25	5000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	25	5000

ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ: 200





Организационные расходы

Обслуживание

НАЗВАНИЕ	КОЛ-ВО	
Официант (full day)	6	Вкл. в стоимость
Раннер (помощник официанта, full day)	1	Вкл. в стоимость
Бармен (full day, стандартный набор напитков)	1	Вкл. в стоимость
Су-шеф (full day)	2	Вкл. в стоимость
Погрузка/разгрузка оборудования	2	Вкл. в стоимость

Логистика

НАЗВАНИЕ	КОЛ-ВО	
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	Вкл. в стоимость
дополнительная стоимость километража для грузовых авто за МКАД (до 20км от МКАД)	1	Вкл. в стоимость
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	6	Вкл. в стоимость
Трансфер из расчёта на одного сотрудника доставка/забор (в случаях загородных проектов)	7	Вкл. в стоимость

Прочие расходы

НАЗВАНИЕ	КОЛ-ВО	
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	50	Вкл. в стоимость
Лёд кусковой 10 кг	4	Вкл. в стоимость
Банкет. Эксплуатационные расходы для организации банкетного мероприятия состоящего. (коктейльные столы 1 на 15 гостей, банкетные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	50	Вкл. в стоимость
Питание обслуживающего персонала	8	Вкл. в стоимость



ВЕС НА ПЕРСОНУ: 1170.04
ОБЪЁМ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ, Л: 0.2
СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ: 8181.6 ₺

ИТОГО: 409080 ₺

Пожалуйста заполните бриф по мероприятию! время заезда на площадку на монтаж - тайминг проекта(все этапы) - время на демонтаж - разгрузка (свободная/лифт/на руках по лестнице/ ?) - ассортимент и количество напитков от Заказчика -стилизация мероприятия(декора) - сервировка - мебель welcome зона - мебель основной зал - униформа - прочие нюансы/комментарии:

ФУРШЕТ

Концепция • Форма • Эстетика • Стиль



SHOW COOKING

Атмосфера • Перфоманс • Философия • Вкус



БАНКЕТ

Индивидуальность • Подача • Гастрономия • Этикет

