



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:

Формат мероприятия:

Количество персон: 50

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 640.12

Литров на персону: 0.6

Стоимость на персону: **7504.8 ₺**

Итого: **375240 ₺**

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
Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико	20	25	500
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	25	500
Террин из утки с инжиром, фисташками, шалфеем, свежей малиной и черничным конфитюром	20	25	500
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипсами из сыра Parmigiano	20	25	500
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	25	500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	25	500
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	60		

Анимационные станции холодных закусок

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Шпинатные вафли с морковным / свекольным / классическим хумусом, с миксом злаков и микрозеленью	4000	1	4000
Роке Bowl Bar Киноа / булгур / кус-кус / рис Лосось / тунец / креветки / жареный тофу / греческая Фета / моцарелла цесарка / телятина / утка, авокадо, манго, бобы эдамаме, проростки сои, романо, руккола, свежие огурцы и розовые томаты, соус имбирный	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление. Тартар из говяжьей вырезки с перепилиными яйцами, каперсами, луком шалот, маринованным имбирем и дижонской горчицей. Сервируется с пшеничными и ржаными тостами	3000	1	3000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	220		





Анимационные станции горячих закусок

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Демонстрационное приготовление. Паэлья с тигровыми креветками, мидиями, кальмарами и мини-осьминогами.	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление. Итальянская паста - Fusilli с тигровыми креветками - фламбе, томатами конкассе и соусом "Al'Arrabbiata"	6000	1	6000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	200		

Анимационные станции десертов

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Пиво Guinness, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Манго & Чили, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	160		

Минеральная вода

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	15	15000
ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:	300		

Соки и морсы

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Свежесваренный морс из дикой клюквы	1000	15	15000
ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:	300		





Организационные расходы

Обслуживание

НАЗВАНИЕ	КОЛ-ВО	
Банкетный менеджер (ставка смена)	1	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	1	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Официант (ставка смена)	3	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Бармен (ставка смена)	1	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Су-шеф (full day)	1	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Повар (ставка смена)	3	Вкл. в СТОИМОСТЬ

Логистика

НАЗВАНИЕ	КОЛ-ВО	
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	2	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	3	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Фуршет с Анимационными станциями. Эксплуатационные расходы для организации фуршета с шоу-кукинг. (фуршетные столы 1 на 20 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	50	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Питание обслуживающего персонала	2	Вкл. в СТОИМОСТЬ





ВЕС НА ПЕРСОНУ: 640.12

ОБЪЁМ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ, Л: 0.6

СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ: 7504.8 ₺

ИТОГО: 375240 ₺

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:

