



**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: 750.14

Литров на персону: 0.7

Стоимость на персону: **8189.2 ₺**

Итого: **409460 ₺**

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

### Анимационные станции холодных закусок

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Приветственный сет мини-закусок. Тунец / маслины / малиновая икра. Цуккини / рикотта / эстрагон. Прошутто / вяленые томаты / моцарелла. Сервируются на ежевичном пюре	2000	1	2000
Демонстрационное приготовление. Мраморные суши. Обожженные на камнях, слайсы мраморной говядины, подаются на рисе с клюквенным соусом	3000	1	3000
Сырный бар. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, Буррата Buffalo, клубника, медовые соты, ореховый микс, виноградный Chatney, французский багет	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление. Сорбет "Белые грибы & Эстрагон", замораживается при помощи жидкого азота	3000	1	3000
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>240</b>		

### Анимационные станции горячих закусок

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Wok. Демонстрационное приготовление фермерского цыпленка, с овощами, кориандром, кунжутом и острым соусом "Kimchi"	6000	1	6000
Карвинг станция. Тамбовский свиной окорок, запеченный в медовухе, с брусникой и горчицей, подается на карвинге с пряным картофелем и соусом их лесных ягод	4000	1	4000
Wok. Демонстрационное приготовление рисовой лапши с дуэтом тигровых креветок и кальмаров, свежими овощами и устричным соусом	5000	1	5000
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>300</b>		

### Анимационные станции десертов

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Демонстрационное приготовление "Crepe Suzette". Бездрожжевые блинчики-фламбе в Cointreau со свежими фруктами, мятой и апельсиновым соусом	6500	1	6500
Демонстрационное приготовление "Венские вафли." Крем "Mascarpone", Английский ванильный крем, свежая клубника & голубика, черничный конфитюр, карамелизированная груша, свежая мята	4000	1	4000



**ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:****210****Минеральная вода**

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	10	10000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	5	5000

**ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:****300****Лимонады**

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Домашний лимонад Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко	1000	8	8000

**ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:****160****Горячие напитки**

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	30	6000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	30	6000

**ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:****240****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)	4	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:** 750.14  
**ОБЪЁМ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ, л:** 0.7  
**СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ:** 8189.2 Р

**ИТОГО:** 409460 Р

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: