

**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: 100

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 640.15

Литров на персону: 0.6

Стоимость на персону: **6375.2 ₺**

Итого: **637520 ₺**

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
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
Сырное ассорти. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, со свежими ягодами, виноградным chutney, цветочным медом, гриссини и орехами	4000	1	4000
Салат-бар из свежих овощей: морковь, томаты Cherry, стебель сельдерея, цветная капуста, брокколи, свёкла, огурцы, салат романо, Rucola, листья айсберг, шпинат. Соуса: йогуртовый соус, Blue Cheese, оливковое масло, бальзамический, соевый соус	10000	1	10000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	250		

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
Демонстрационное приготовление. Ломтики красного тунца, в стиле Tataki, на листьях салата rucola с томатами bunch и ягодным Cream Balsamic	5500	1	5500
Демонстрационное приготовление Risotto с чернилами каракатицы и фламбированными в cointreau тигровыми креветками, мидиями kiwi и дальневосточным кальмаром, в сливочном соусе с эстрагоном	5500	1	5500
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	210		





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
Демонстрационное приготовление "Трио Crème brûlée." Лимонник & Базилик / Белый & Тёмный шоколад, карамельная корочка, свежие ягоды и мята	6000	1	6000
Демонстрационное приготовление "Сорбе" Ананас / Мята / Чили, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	180		

Минеральная вода

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	30	30000
ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:	300		

Соки и морсы

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Свежесваренный морс из дикой клюквы	1000	30	30000
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)	5	Вкл. в стоимость
Бармен (ставка смена)	1	Вкл. в стоимость



Су-шеф (full day)	1	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Повар (ставка смена)	6	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Погрузка/разгрузка оборудования	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	4	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)	100	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Лёд кусковой 10 кг	5	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)	100	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Питание обслуживающего персонала	4	Вкл. в СТОИМОСТЬ

ВЕС НА ПЕРСОНУ: 640.15
ОБЪЁМ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ, л: 0.6
СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ: 6375.2 ₺

ИТОГО: 637520 ₺

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: