



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: 770.15

Литров на персону: 0.6

Стоимость на персону: **7543.9 ₺**

Итого: **754390 ₺**

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 |
| Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте | 20 | 25 | 500 |
| Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей | 20 | 25 | 500 |
| Мини-такo с roast beef из говяжьей вырезки, тартаром из печеных овощей и зеленым базиликом | 20 | 25 | 500 |
| Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром | 20 | 25 | 500 |
| Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром | 20 | 25 | 500 |
| ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ: | 55 | | |





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 |
| Салат-бар. Antipasti: Салями Milano, Chorizo, Пармская ветчина, Pepperoni, Parmigiano, Mozzarella, Dorblu, Chevre, маринованные корнишоны, оливки и маслины, шампиньоны, вяленые томаты, овощи гриль, артишоки, каперсы, Rucola, масло, гриссини и чиабатта | 10000 | 1 | 10000 |
| ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ: | 210 | | |

Хлебная корзина

| НАЗВАНИЕ | ВЕС, Г | КОЛ-ВО | ИТОГО, Г |
|--|-----------|--------|----------|
| Хлебная станция (Чиабатта, цельнозерновой хлеб, французский багет, ржанные булочки с кориандром) | 1500 | 5 | 7500 |
| ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ: | 75 | | |

Анимационные станции горячих закусок

| НАЗВАНИЕ | ВЕС, Г | КОЛ-ВО | ИТОГО, Г |
|---|--------|--------|----------|
| Демонстрационное приготовление. Итальянская паста - Fusilli с тигровыми креветками - фламбе, томатами конкассе и соусом "Al'Arrabbiata" | 6000 | 1 | 6000 |
| Демонстрационное приготовление. Дуэт авторских вафельных рожков с тигровыми креветками, сыром Camembert и cherry томатами / с запеченой утиной грудкой, сыром Dorblu и свежей малиной | 4000 | 1 | 4000 |
| Карвинг станция. Слоеный штрудель с дуэтом семги и трески с припущенным шпинатом и соусом "Saffron" | 5500 | 1 | 5500 |





| | | | |
|---|------------|---|------|
| Блинная станция. Демонстрационное приготовление домашних блинчиков с кондimentами на выбор: слабосоленая семга, ветчина из индейки, сыр Gauda, сгущенное молоко, цветочный мед, джем, сметана | 5000 | 1 | 5000 |
| Демонстрационное приготовление. Паста Spaghetti Carbonara со свежим базиликом и сыром Parmigiano | 6000 | 1 | 6000 |
| ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ: | 265 | | |

Анимационные станции десертов

| НАЗВАНИЕ | ВЕС, Г | КОЛ-ВО | ИТОГО, Г |
|---|------------|--------|----------|
| 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". Клубника & Cointreau, готовится при помощи жидкого азота | 4000 | 1 | 4000 |
| Демонстрационное приготовление Космическая яичница-глазунья (сфера из манго с ванильной панакотой, хрустальный чипс) 50 порций | 2500 | 1 | 2500 |
| ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ: | 165 | | |

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:** 770.15**ОБЪЁМ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ, Л:** 0.6**СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ:** 7543.9 Р**ИТОГО:** 754390 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: