



**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: 791.4

Литров на персону: 0.7

Стоимость на персону: **8525.3 ₺**

Итого: **852530 ₺**

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
Шотландский Лосось, маринованный в односолодовом виски, с кенийской фасолью	20	25	500
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	25	500
Филе копченой утки с сыром Brie, карамелизированной грушей и свежей мятой	20	25	500
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	25	500
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	25	500
Тунец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	25	500
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	25	500
Лосось, маринованный в скандинавских специях и свекле, с малиной и чипсами из томатов	20	25	500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	25	500
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	25	500
Бланманже с тигровыми креветками, томатами cherry bunch и фисташковым крашем	45	25	1125
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	25	500
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>			<b>66</b>





### 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	2	4000
Демонстрационное приготовление. Мраморные суши. Обожженные на камнях, слайсы мраморной говядины, подаются на рисе с клюквенным соусом	3000	2	6000
Сырный бар. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, Буррата Buffalo, клубника, медовые соты, ореховый микс, виноградный Chatney, французский багет	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление. Сорбет "Белые грибы & Эстрагон", замораживается при помощи жидкого азота	3000	2	6000
<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	2	12000
Карвинг станция. Тамбовский свиной окорок, запеченный в медовухе, с брусникой и горчицей, подается на карвинге с пряным картофелем и соусом их лесных ягод	4000	2	8000
Wok. Демонстрационное приготовление рисовой лапши с дуэтом тигровых креветок и кальмаров, свежими овощами и устричным соусом	5000	2	10000
<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
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Клубника & Cointreau, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000



Демонстрационное приготовление "Сорбе". Апельсин & Розмарин, готовится при помощи жидкого азота

4000

1

4000

**ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:****185****Минеральная вода**

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
----------	-----------	--------	-----------

Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	20	20000
---	------	----	-------

Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	10	10000
---	------	----	-------

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

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
----------	-----------	--------	-----------

Домашний лимонад Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко	1000	8	8000
--	------	---	------

Домашний лимонад Лаванда / Зизифора / Кактус	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	60	12000
---	-----	----	-------

Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	60	12000
--	-----	----	-------

**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)	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:** 791.4

**ОБЪЁМ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ, л:** 0.7

**СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ:** 8525.3 ₺

**ИТОГО:** 852530 ₺

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:

