



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: 1060.08

Литров на персону: 0.5

Стоимость на персону: **6692.2 ₺**

Итого: **334610 ₺**

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****Холодные закуски (сервируются в центр стола)**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Плато Spring rolls. Лосось слабого соления, японские огурцы, авокадо, risola и икра тобико. Сервируются со сметанным соусом	400	5	2000
Заливное из судака с томатами cheery, зеленью и лаймом	600	5	3000
Мясное ассорти. Рулет из фермерского цыпленка, подкопченная на ольхе домашняя колбаса, отварной говяжий язык, roast beef из маринованной в красном вине говяжьей вырезки, со сливочным хреном и дижонской горчицей	450	5	2250
Каннеллони из баклажан с муссом из сыра, грецких орехов и свежей зелени	200	5	1000
Ассорти кавказских сыров. Адыгейский, Сулугуни, Чанах, Чечил, с травами и грецкими орехами	450	5	2250
Овощное ассорти. Cherry Dolce, бакинские томаты, свежие огурцы, перец болгарский, редис, стебель сельдерея, перец острый. Ассорти зелени: базилик, кинза, эстрагон, укроп.	600	5	3000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	270		

Салаты (сервируются в центр стола)

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Тайский салат с тигровыми креветками-гриль, рисовой лапшой и маринованными в sweet chili овощами	450	5	2250
Свиная вырезка, запеченная в чили и меде, с кенийской фасолью, томатами конкассе и листьями салата Мангольд	450	5	2250
Филе фермерского цыпленка в кунжуте, с листьями молодого шпината, обжаренными на гриле цукини и томатами cherry bunch	450	5	2250
Мароканский салат из печеных овощей с пшеничными тостами из французского багета	450	5	2250
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	180		



**Хлебная корзина**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Хлебная корзина. Французский багет, бородинский, зерновой.	400	5	2000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	40		

Горячие закуски в блинчиках

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Блинный мешочек с грибным соте в сливочном соусе, трюфельным маслом и эстрагоном	120	50	6000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	120		

Main course Мясная подача

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Тирольский Попьет на карпаччо из печеного картофеля, глазированного в копченой паприке, тимьяне и розмарине с грибным соусом	250	50	12500
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	250		

Фрукты и Ягоды

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	5	10000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	200		

Минеральная вода

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	11	11000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	4	4000
ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:	300		





Горячие напитки

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Американский кофе (Бойлер)	200	25	5000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	25	5000
ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:	200		

Организационные расходы

Обслуживание

НАЗВАНИЕ	КОЛ-ВО	
Банкетный менеджер (full day)	1	Вкл. в стоимость
Официант (ставка 1/2 смены)	6	Вкл. в стоимость
Повар (ставка смена)	2	Вкл. в стоимость
Погрузка/разгрузка оборудования	2	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	5	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
Банкет. Эксплуатационные расходы для организации банкетного мероприятия состоящего. (коктейльные столы 1 на 15 гостей, банкетные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	50	Вкл. в стоимость
Питание обслуживающего персонала	7	Вкл. в стоимость

ВЕС НА ПЕРСОНУ: 1060.08
ОБЪЁМ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ, л: 0.5
СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ: 6692.2 ₺

ИТОГО: 334610 ₺

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: