



**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:**

Заказчик:

Телефон:

E-mail:

Компания:

Формат мероприятия:

Количество персон: 50

Место проведения:

Дата мероприятия:

**Предварительные цифры по смете:**

Грамм на персону: 1042.04

Литров на персону: 0.7

Стоимость на персону: **6345.4 ₺**

Итого: **317270 ₺**

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
Заливное из судака с томатами cheery, зеленью и лаймом	120	5	600
Татаки из тунца на capraccio из тайского манго, с микс-салатом и имбирным соусом	150	5	750
Сырное ассорти. Camembert, Maasdam, Edam, Cheddar с цветочным мёдом, виноградом, гриссини и грецкими орехами	450	5	2250
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
Овощное ассорти. Cherry Dolce, бакинские томаты, свежие огурцы, перец болгарский, редис, стебель сельдерея, перец острый. Ассорти зелени: базилик, кинза, эстрагон, укроп.	600	5	3000
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>197</b>		

### Салаты (сервируются в центр стола)

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Филе фермерского цыплёнка, с маринованными в sweet chili овощами, свежим кориандром и листьями салата айсберг	450	5	2250
Классический салат "Оливье" с говядиной, в корзиночке tortillas	450	5	2250
Филе фермерского цыплёнка в кунжуте, с листьями молодого шпината, обжаренными на гриле цукини и томатами cherry bunch	450	5	2250
Салат с печёными овощами Noisette, корнишонами и соусом Pesto	450	5	2250
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>180</b>		





### Пирожки солёные

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Домашние пирожки с мясом	50	10	500
Домашние пирожки с фермерским цыпленком и рисом	50	10	500
Домашние пирожки с фермерским цыпленком и грибами	50	10	500
Домашние пирожки с картошкой	50	10	500
Домашние пирожки с капустой и яйцом	50	10	500
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>50</b>		

### Хлебная корзина

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

### Горячие закуски

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Соте из белых грибов, и шампиньонов, со сливочном соусом в блинном мешочке	120	50	6000
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>120</b>		

### Основное блюдо (подача в центр стола)

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Ассорти овощей-гриль. Baby картофель в пряных травах, шампиньоны, кукуруза с пряным маслом и морской солью.	1050	5	5250
Мясное ассорти с мангала. Шашлык из свиной шеи, шашлык из бедра фермерского цыпленка, люля-кебаб из говядины, с букетом пряных трав, томатами cherry и соусом "сацибели"	1500	5	7500
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>255</b>		



**Фрукты и Ягоды**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	5	10000
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>200</b>		

**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
<b>ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>300</b>		

**Соки и морсы**

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)/	1001	10	10010
<b>ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>200</b>		

**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	20	4000
<b>ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>200</b>		



**Организационные расходы****Обслуживание**

НАЗВАНИЕ	КОЛ-ВО	
Банкетный менеджер (full day)	1	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Официант (ставка 1/2 смены)	5	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Повар (ставка смена)	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: 1042.04

ИТОГО: 317270 ₽



**ОБЪЁМ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ, л: 0.7**  
**СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ: 6345.4 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:

