



**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: 1035.04

Литров на персону: 0.6

Стоимость на персону: **5702.1 ₺**

Итого: **570210 ₺**

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
Каннеллони из баклажан с муссом из сыра, грецких орехов и свежей зелени	200	10	2000
Филе Каспийской сельди "залом" на карпаччо из картофеля с красным луком	300	10	3000
Ассорти солений. Огурцы бочковые, томаты, капуста квашеная, острый маринованный перец, красный маринованный чеснок со свежей зеленью.	600	10	6000
Запеченная буженина, маринованная в можжевелевой ягоде с розмарином, подаётся с хреном и горчицей	450	10	4500
Roast beef из говяжьей вырезки с гриссини и ягодным соусом	200	10	2000
Овощное ассорти. Cherry Dolce, бакинские томаты, свежие огурцы, перец болгарский, редис, стебель сельдерея, перец острый. Ассорти зелени: базилик, кинза, эстрагон, укроп.	600	10	6000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	235		

Салаты (сервируются в центр стола)

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Мароканский салат из печеных овощей с пшеничными тостами из французского багета	450	10	4500
Филе фермерского цыплёнка, с маринованными в sweet chili овощами, свежим кориандром и листьями салата айсберг	450	10	4500
Классический "Столичный" салат с филе фермерского цыпленка	450	10	4500
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	135		

Пирожки солёные

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Домашние пирожки с капустой и яйцом	50	50	2500
Домашние пирожки с зелёным луком и яйцом	50	50	2500
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	50		



Хлебная корзина

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Хлебная корзина. Французский багет, бородинский, зерновой.	400	10	4000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	40		

Горячие закуски

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Соте из белых грибов, и шампиньонов, со сливочным соусом в блинном мешочке	120	100	12000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	120		

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	10	10500
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	10	15000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	255		

Фрукты и Ягоды

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	10	20000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	200		

Минеральная вода

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	40	40000
ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:	400		



**Горячие напитки**

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Американский кофе (Бойлер)	200	50	10000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	50	10000
ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:	200		

Организационные расходы**Обслуживание**

НАЗВАНИЕ	КОЛ-ВО	
Банкетный менеджер (full day)	1	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Официант (ставка 1/2 смены)	10	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Повар (ставка смена)	4	Вкл. в СТОИМОСТЬ

Логистика

НАЗВАНИЕ	КОЛ-ВО	
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	2	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	10	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
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)	100	Вкл. в СТОИМОСТЬ



Питание обслуживающего персонала

13

Вкл. в
СТОИМОСТЬ

ВЕС НА ПЕРСОНУ: 1035.04
ОБЪЁМ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ, л: 0.6
СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ: 5702.1 ₹

ИТОГО: 570210 ₹

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: