

3F-Catering

Выездной ресторан

since 2008



[fff.catering](https://www.instagram.com/fff.catering)

• ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ВАШЕГО МЕРОПРИЯТИЯ •

**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: 100

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 1165

Литров на персону: 0.78

Стоимость на персону: **10673.25 ₺**Итого: **1067325 ₺**

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
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфи́тюром	20	25	500
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
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, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	25	500
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	25	500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	25	500
Канapé "Ceasar" с чипсами из миндаля и пармезана	20	25	500
Пастила из козьего сыра с конфи́тюром из вяленых фруктов и кедровыми орешками	20	25	500
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	60		



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

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Рыбное ассорти. Японский угорь Унаги, семга слабого соления, осетрина горячего копчения, масляная рыба холодного копчения с битыми огурцами, кориандром и чили перцем	450	10	4500
Сырное ассорти. Cheddar, Gouda, Tilsiter, ореховый сыр, с клубникой, домашним вареньем и орехами	450	10	4500
Мясное ассорти. Пармская ветчина, салями Chorizo, саграссио из сыровяленной говядины и филе фермерского цыпленка с цветными гриссини и бальзамическим соусом	450	10	4500
Дегустационный сет фермерских паштетов. Паштет из перепелки с луковым конфитюром; из гусяной печени с миксом злаков; из кролика с сублимированным луком; подается с пшеничными тостами и микрозеленью	450	10	4500
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:	240		

Салаты (сервируются в центр стола)

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Филе фермерского телёнка на саграссио из бакинских томатов с сыром Mozzarella и листьями салата месклам	450	10	4500
Тигровые креветки - гриль с листьями салата rucola, сыром Parmigiano, томатами cherry бальзамическим соусом.	450	10	4500
Салат из Пармской ветчины со свежей клубникой, сыром baby Mozzarella, вялеными томатами и ягодным соусом	450	10	4500
Салат Nicoise с обожженным тунцом, анчоусами, кенийской фасолью, томатами cherry, baby-картофелем и перепелиными яйцами	450	10	4500
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	180		

Пирожки солёные

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Домашние пирожки с мясом	50	20	1000



Домашние пирожки с фермерским цыпленком и рисом	50	20	1000
Домашние пирожки с картофелем и грибами	50	20	1000
Домашние пирожки с капустой и яйцом	50	20	1000
Домашние пирожки с зелёным луком и яйцом	50	20	1000

ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ: 50

Хлебная корзина

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Фермерский хлеб с пряным маслом	400	10	4000

ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ: 40

Горячие закуски

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Филе перепелов на сыре Mozzarella с соусом из ежевики и облепиховым муссом	120	100	12000

ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ: 120

Main course Рыбная подача

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Стейк из тунца Yellowfin, с чечевичным risotto с кальмарами и соусом из каракатицы	250	55	13750

ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ: 138

Main course Мясная подача

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Вырезка телянка, на саграссио из цукини, с томатами конкасе и припущенным шпинатом, с перечным соусом	250	55	13750

ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ: 138

Фрукты и Ягоды

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Фруктовое ассорти (ананас, груша, киви, апельсин, клубника, голубика, физалис, мини-бананы, слива)	2000	10	20000

**ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:****200****Минеральная вода**

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Вода Evian минеральная столовая негазированная	750	30	22500
Вода Perrier минеральная столовая газированная	750	10	7500

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

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Домашний лимонад Персик / Кафирский лайм / Ханибуш / Эстрагон	1000	8	8000
Домашний лимонад Манго / Маракуйя / Кокос	1000	8	8000
Домашний лимонад Лаванда / Зизифора / Кактус	1000	8	8000

ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:**240****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	
Официант (full day)	11	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Раннер (помощник официанта, full day)	1	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Су-шеф (full day)	4	Вкл. в СТОИМОСТЬ



Логистика

НАЗВАНИЕ	КОЛ-ВО	
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	2	Вкл. в стоимость
дополнительная стоимость километража для грузовых авто за МКАД (до 20км от МКАД)	2	Вкл. в стоимость
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	12	Вкл. в стоимость
Трансфер из расчёта на одного сотрудника доставка/забор (в случаях загородных проектов)	13	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	7	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	15	Вкл. в стоимость

ВЕС НА ПЕРСОНУ: 1165

ОБЪЁМ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ, Л: 0.78

СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ: 10673.25 ₺

ИТОГО: 1067325 ₺

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:

ФУРШЕТ

Концепция • Форма • Эстетика • Стиль



SHOW COOKING

Атмосфера • Перформанс • Философия • Вкус



БАНКЕТ

Индивидуальность • Подача • Гастрономия • Этикет

