

**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: 60

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 1090.05

Литров на персону: 0.93

Стоимость на персону: **8203 ₺**Итого: **492180 ₺**

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
Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико	20	20	400
Террин из утки с инжиром, фисташками, шалфеем, свежей малиной и черничным конфитюром	20	20	400
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипсами из сыра Parmigiano	20	20	400
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	20	400
Тунец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	20	400
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	20	400
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	20	400
Roast beef из говяжьей вырезки с клубникой и имбирным мармеладом	20	20	400
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	20	400
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	60		

Холодные закуски (сервируются в центр стола)

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Мясное ассорти. Запеченная буженина, грудка фермерского цыпленка, ветчина из индейки, свиная корейка сырого копчения	450	6	2700
Овощное ассорти. Cherry Dolce, бакинские томаты, свежие огурцы, перец болгарский, редис, стебель сельдерея, перец острый. Ассорти зелени: базилик, кинза, эстрагон, укроп.	600	6	3600
Плато Spring rolls. Лосось слабого соления, японские огурцы, авокадо, risola и икра тобико. Сервируются со сметанным соусом	400	6	2400
Сырное ассорти. Camembert, Maasdam, Edam, Cheddar с цветочным мёдом, виноградом, гриссини и грецкими орехами	450	6	2700
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	190		





Салаты (сервируются в центр стола)

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Мароканский салат из печеных овощей с пшеничными тостами из французского багета	450	6	2700
Филе фермерского цыплёнка в кунжуте, с листьями молодого шпината, обжаренными на гриле цукини и томатами cherry bunch	450	6	2700
Тайский салат с тигровыми креветками-гриль, рисовой лапшой и маринованными в sweet chili овощами	450	6	2700
Запечённая говяжья вырезка, с маринованными шампиньонами, микс салатом, томатами cherry и соусом "Provence"	450	6	2700
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	180		

Хлебная корзина

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Хлебная корзина. Ассорти французских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные, с пряным сливочным маслом	400	6	2400
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	40		

Горячие закуски

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Филе фермерского цыпленка, глазированного в кокосовом молоке, с дуэтом из цветной капусты и брокколи	120	60	7200
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	120		

Main course Мясная подача

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Филе говядины, маринованное в тёмном роме на saграссiо из печеного картофеля с соусом из пяти перцев	300	60	18000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	300		



**Фрукты и Ягоды**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	6	12000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	200		

Минеральная вода

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	12	12000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	6	6000
ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:	300		

Соки и морсы

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Морс Северная Ягода	1000	18	18000
ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:	300		

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	40	8000
ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:	333		





Организационные расходы

Обслуживание

НАЗВАНИЕ	КОЛ-ВО	
Банкетный менеджер (full day)	1	Вкл. в стоимость
Официант (ставка 1/2 смены)	7	Вкл. в стоимость
Погрузка/разгрузка оборудования	3	Вкл. в стоимость
Су-шеф (full day)	3	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	6	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)	60	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)	60	Вкл. в стоимость
Питание обслуживающего персонала	8	Вкл. в стоимость



ВЕС НА ПЕРСОНУ: 1090.05
ОБЪЁМ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ, Л: 0.93
СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ: 8203 ₺

ИТОГО: 492180 ₺

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:

