

# 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: Гала-ужин

Количество персон: 100

Место проведения:

Дата мероприятия:

**Предварительные цифры по смете:**

Грамм на персону: 1225

Литров на персону: 0.86

Стоимость на персону: **10037 ₺**

Итого: **1003700 ₺**

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
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	25	500
Террин из утки с инжиром, фисташками, шалфеем, свежей малиной и черничным конфитюром	20	25	500
Канapé "Ceasar" с чипсами из миндаля и пармезана	20	25	500
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	25	500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	25	500
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	25	500
Мини-такó с roast beef из говяжьей вырезки, тартаром из печеных овощей и зеленым базиликом	20	25	500
Мини корнет с муссом из гусиной печени, миксом злаков и микрозеленью	20	25	500
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	25	500
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>45</b>		

**Amuse-bouche**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Тартар из мраморной говядины с каперсами и Calvados	50	100	5000
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>50</b>		

**Салаты (индивидуальная подача)**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Roast beef из говяжьей вырезки с сыром Gorgonzolla, печеным перцем, томатами cherry - bunch, микс салатом и бальзамическим соусом	180	100	18000
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>180</b>		

**Хлебная корзина**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
----------	--------	--------	----------





Хлебная корзина. Ассорти французских булочек:

пшеничные, злаковые, ржаные, с пряным сливочным маслом	400	10	4000
--	-----	----	------

**ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:** 40

**Горячие закуски**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
----------	--------	--------	----------

Орзо с кальмарами, вялеными томатами и цукини в вафельном рожке со сливочным соусом и икрой летучей рыбы	160	100	16000
--	-----	-----	-------

**ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:** 160

**Main course Рыбная подача**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
----------	--------	--------	----------

Филе судака, глазированного в терьяки с чили перцем, с овощами гриль, свежими томатами, пряной зеленью и соусом райта	250	100	25000
---	-----	-----	-------

**ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:** 250

**Нормандская пауза**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
----------	--------	--------	----------

Авторский сорбе из малины, с ежевикой, черникой и ромом	50	100	5000
---	----	-----	------

**ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:** 50

**Main course Мясная подача**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
----------	--------	--------	----------

Roast beef из говяжьей вырезки, на carpaccio из кабачков с томатами cherry bunch, листьями corn и брусничным chutney	250	100	25000
--	-----	-----	-------

**ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:** 250

**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 Acqua Panna минеральная негазированная	750	30	22500
Вода San pellegrino минеральная природная лечебно-столовая газированная	750	10	7500

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

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Домашний лимонад Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко	1000	16	16000
Домашний лимонад Персик / Кафирский лайм / Ханибуш / Эстрагон	1000	16	16000

**ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:****320****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	
Старший банкетный менеджер(VIP проекты)	1	Вкл. в стоимость
Раннер (помощник официанта )	2	Вкл. в стоимость
Су-шеф (full day)	5	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	7	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
VIP Банкет. Эксплуатационные расходы(столы для welcome анимаций 1 на 30 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, банкетные столы 1 на 8 гостей, текстиль, тарелки/приборы премиальная линейка, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	100	Вкл. в стоимость

**ВЕС НА ПЕРСОНУ:** 1225  
**ОБЪЁМ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ, Л:** 0.86  
**СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ:** 10037 ₺

**ИТОГО:** 1003700 ₺

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 -стилистика мероприятия(декора) - сервировка - мебель welcome зона - мебель основной зал - униформа - прочие нюансы/комментарии:





# ФУРШЕТ

Концепция • Форма • Эстетика • Стиль





# SHOW COOKING

Атмосфера • Перфоманс • Философия • Вкус





# БАНКЕТ

Индивидуальность • Подача • Гастрономия • Этикет

