



**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: Кофе-брейк

Количество персон: 50

Место проведения:

Дата мероприятия:

**Предварительные цифры по смете:**

Грамм на персону: 260.08

Литров на персону: 0.8

Стоимость на персону: **2920 ₺**

Итого: **146000 ₺**

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****Брускетты**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Брускетта с тартаром из печеных овощей и микрозеленью	60	25	1500
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	25	1500
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>60</b>		

**Сэндвич-эклеры**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	25	750
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	25	750
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>30</b>		

**Сэндвичи на тостовом хлебе**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с ветчиной из индейки, сыром Gouda и свежими томатами	60	25	1500
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с филе фермерского цыпленка, сыром Gouda, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	25	1500
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>60</b>		

**Сэндвичи на круассанах**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Круассан с запеченной индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	25	1500
Круассан с фермерским цыпленком, свежими овощами и тапенадом из оливок	60	25	1500
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>60</b>		



**Пирожки солёные**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Пирожок с мясом	50	25	1250
Пирожок с капустой	50	25	1250
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>50</b>		

**Минеральная вода**

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	10	10000
<b>ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>200</b>		

**Соки и морсы**

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	10	10000
<b>ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>200</b>		

**Горячие напитки**

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Американский кофе (Бойлер)	200	30	6000
Эспрессо,Americano(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	10	2000
Капучино, Латте	200	10	2000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	50	10000
<b>ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>400</b>		

**Организационные расходы****Обслуживание**

НАЗВАНИЕ	КОЛ-ВО	ВКЛ. В СТОИМОСТЬ
Супервайзер (ставка смена)	1	



Официант (ставка смена)	1	Вкл. в стоимость
Бармен (ставка смена)	1	Вкл. в стоимость
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	1	Вкл. в стоимость
Повар (ставка смена)	1	Вкл. в стоимость
Погрузка/разгрузка оборудования	1	Вкл. в стоимость

**Логистика**

НАЗВАНИЕ	КОЛ-ВО	
Доставка/возврат оборудования малая грузовая машина	1	Вкл. в стоимость
Такси для персонала принимающего участие в монтажных работа ранее 7:00	2	Вкл. в стоимость

**Прочие расходы**

НАЗВАНИЕ	КОЛ-ВО	
Кофе-брейк. Эксплуатационные расходы для организации кофе-брейка. (фуршетные столы из расчёта 1 на 35 гостей, коктейльные столы из расчёта 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки/приборы/чашки, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	50	Вкл. в стоимость
Питание обслуживающего персонала	5	Вкл. в стоимость

**ВЕС НА ПЕРСОНУ:** 260.08  
**ОБЪЁМ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ, л:** 0.8  
**СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ:** 2920 ₹

**ИТОГО:** 146000 ₹

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: