



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: 100

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 250.04

Литров на персону: 0.45

Стоимость на персону: **1850.5 ₺**

Итого: **185050 ₺**

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****Сэндвичи на тостовом хлебе**

| НАЗВАНИЕ | ВЕС, Г | КОЛ-ВО | ИТОГО, Г |
|---|------------|--------|----------|
| Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг | 60 | 50 | 3000 |
| Мини-сэндвич на тостовом хлебе с ветчиной из индейки, сыром Gouda и свежими томатами | 60 | 50 | 3000 |
| Мини-сэндвич на тостовом хлебе с сыром Mozzarella, свежими томатами и соусом "Pesto" | 60 | 50 | 3000 |
| Мини-сэндвич на тостовом хлебе с филе фермерского цыпленка, сыром Gouda, свежими томатами и соусом "Caesar" | 60 | 50 | 3000 |
| ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ: | 120 | | |

Пирожки солёные

| НАЗВАНИЕ | ВЕС, Г | КОЛ-ВО | ИТОГО, Г |
|--------------------------------|-----------|--------|----------|
| Пирожок с рисом и яйцом | 50 | 50 | 2500 |
| Пирожок с картофелем и грибами | 50 | 50 | 2500 |
| ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ: | 50 | | |

Домашняя выпечка

| НАЗВАНИЕ | ВЕС, Г | КОЛ-ВО | ИТОГО, Г |
|-----------------------------|-----------|--------|----------|
| Шоколадный маффин | 50 | 50 | 2500 |
| Ванильный маффин | 50 | 50 | 2500 |
| Постное медовое печенье | 300 | 10 | 3000 |
| ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ: | 80 | | |

Минеральная вода

| НАЗВАНИЕ | ОБЪЕМ, МЛ | КОЛ-ВО | ИТОГО, МЛ |
|---|------------|--------|-----------|
| Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная | 1000 | 20 | 20000 |
| Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная | 1000 | 5 | 5000 |
| ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ: | 250 | | |



**Горячие напитки**

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

Организационные расходы**Обслуживание**

| НАЗВАНИЕ | КОЛ-ВО | |
|---|--------|---------------------|
| Супервайзер (ставка смена) | 1 | Вкл. в СТОИМОСТЬ |
| 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 | 4 | 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)

100

Вкл. в
стоимость

Питание обслуживающего персонала

10

Вкл. в
стоимость**ВЕС НА ПЕРСОНУ:** 250.04**ОБЪЁМ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ, л:** 0.45**СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ:** 1850.5 ₺**ИТОГО:** 185050 ₺

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: