



**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: 40

Место проведения:

Дата мероприятия:

**Предварительные цифры по смете:**

Грамм на персону: 395.1

Литров на персону: 0.65

Стоимость на персону: **4884.5 ₺**

Итого: **195380 ₺**

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
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	40	800
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	40	800
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого солёния, cream cheese и микрозеленью	20	40	800
Тигровые креветки-гриль с печеным яблоком и свежим кориандром	20	40	800
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>80</b>		

**Брускетты**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Брускетта с тунцом Bluefin, cream cheese, томатами cherry и ореховым соусом	60	20	1200
Брускетта с семгой слабого солёния и творожным сыром	60	20	1200
Брускетта с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и томатами sunrise	60	20	1200
Брускетта с Пармской ветчиной, творожным сыром, листьями Rucola и томатами cherry	60	20	1200
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>120</b>		

**Сэндвич-эклеры**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	20	600
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	20	600
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	20	600
Сэндвич-эклер с семгой слабого солёния, творожным сыром и листьями Rucola	30	20	600
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>60</b>		



**Мини-салаты**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом	100	10	1000
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	10	1000
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	10	1000
Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	10	1000
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>100</b>		

**Мини-десерты**

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	20	400
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	20	400
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	20	300
Клубника в белом шоколаде	15	20	300
<b>ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>35</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>250</b>		

**Горячие напитки**

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	40	8000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	20	4000
Капучино, Латте	200	20	4000
<b>ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:</b>	<b>400</b>		





## 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	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)	40	Вкл. в СТОИМОСТЬ
Питание обслуживающего персонала	4	Вкл. в СТОИМОСТЬ



**ВЕС НА ПЕРСОНУ:** 395.1**ОБЪЁМ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ, Л:** 0.65**СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ:** 4884.5 Р**ИТОГО:** 195380 Р

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: