



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:

Количество персон: 100

Место проведения: ...

Дата мероприятия: 13.08.2022

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 1262.08

Литров на персону: 0.25

Стоимость на персону: **6720.5 ₺**

Итого: **672050 ₺**

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
Шотландский Лосось, маринованный в односолодовом виски, с кенийской фасолью	20	25	500
Пате из фермерского цыпленка с медовой грушей, вялеными фруктами, томатами sunrise, кедровыми орехами и апельсиновым chutney	20	25	500
Вегетарианский ролл с печеными овощами, авокадо, вялеными томатами и пряным cream-cheese	20	25	500
Сырный трюфель, панированный в краше из грецких орехов	20	25	500
Fresh-roll из цукини с сельдереем, сегментом апельсина и крашем из грецких орехов	20	25	500
Ломтик индейки со стручковой фасолью и вялеными томатами	20	25	500
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	30		

Брускетты

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Брускетта с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и томатами sunrise	60	50	3000
Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry	60	50	3000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	60		

Холодные закуски (сервируются в центр стола)

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Дегустационный сет фермерских паштетов. Паштет из перепелки с луковым конфиюрмом; из гусяной печени с миксом злаков; из кролика с сублимированным луком; подается с пшеничными тостами и микрозеленью	450	10	4500
Овощное ассорти. Cherry томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, стебель сельдерея, морковь, укроп, кинза, базилик	600	10	6000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	105		





Салаты (сервируются в центр стола)

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Филе фермерского цыплёнка, с маринованными в sweet chili овощами, свежим кориандром и листьями салата айсберг	450	10	4500
Тайский салат с тигровыми креветками-гриль, рисовой лапшой и маринованными в sweet chili овощами	450	10	4500
Салат в азиатском стиле с фунчозой, ростками сои и свежими овощами	450	10	4500
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	135		

Хлебная корзина

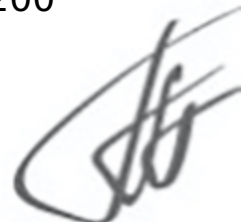
НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Хлебная корзина. Ассорти французских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные, с пряным сливочным маслом	400	10	4000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	40		

Горячие закуски

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Соте из белых грибов, вешенок и шампиньонов, в сливочном соусе с сыром Cheddar	120	100	12000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	120		

ВВQ

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Целиковый сибас, приготовленный на углях, маринованный в томатах и тимьяне, с имбирным соусом	300	10	3000
Целиковая речная форель, приготовленная на углях, маринованная в томатах и пряных травах, с соусом сливочный pesto	300	10	3000
Люля-кебаб из Каспийского осетра, приготовленное на углях, с йогуртовым соусом	150	10	1500
Тигровые креветки - гриль, маринованные в томатах и тимьяне, с соусом Sweet Chili	150	10	1500
Шашлык из фермерских перепелов, маринованных в кленовом сиропе и kimchi, с малиновым соусом	120	10	1200





Шашлык из фермерской телятины, маринованной в пряных травах, с соусом Сацебели	150	10	1500
Шашлык из фермерского барашка, маринованного в бакинских томатах и розмарине, гранатовым соусом	150	10	1500
Шашлык из свиной шеи, маринованной в пряных травах, с томатным соусом	150	10	1500
Шашлык из филе бедра индейки с соусом "Salsa"	150	20	3000
Люля-кебаб из фермерского цыпленка, с йогуртовым соусом	150	20	3000
Ассорти овощей на углях	120	50	6000
Кукуруза на гриле с пряным маслом и морской солью	150	30	4500
Шашлык из Baby картофеля в пряных травах	120	50	6000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	372		

Фрукты и Ягоды

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	20	40000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	400		

Соки и морсы

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Апельсиновый свежесжатый сок	500	10	5000
ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:	50		

Горячие напитки

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	40	8000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	60	12000
ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:	200		

Организационные расходы**Обслуживание**



НАЗВАНИЕ

КОЛ-ВО

Повар (ставка смена)

4

Вкл. в
СТОИМОСТЬ

Погрузка/разгрузка оборудования

4

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

10

Вкл. в
СТОИМОСТЬ

Прочие расходы

НАЗВАНИЕ

КОЛ-ВО

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)

100

Вкл. в
СТОИМОСТЬ**ВЕС НА ПЕРСОНУ: 1262.08****ОБЪЁМ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ, Л: 0.25****СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ: 6720.5 Р****ИТОГО: 672050 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: