



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:

Количество персон: 40

Место проведения: Лофт

Дата мероприятия: 30.06.2022

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 618.33

Литров на персону: 0.63

Стоимость на персону: **3326.88 ₺**

Итого: **133075 ₺**

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, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	10	200
Ломтик индейки со стручковой фасолью и вялеными томатами	20	20	400
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	10	200
Овощи crudités с соусом "Blue Cheese"	40	20	800
Сырный трюфель, панированный в краше из грецких орехов	20	10	200
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	45		

Брускетты

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	10	600
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	10	600
Брускетта с тартаром из печеных овощей и микрозеленью	60	10	600
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	45		

Мини-салаты

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Ломтики маринованной в Kimchi свинины с листьями Мангольд, стручковой фасолью и томатами конкассе	100	10	1000
Копчёная индейка, с белыми грибами, ломтиками печеного картофеля, листьями салата Romaine и соусом "Provence"	100	10	1000
Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	10	1000
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	10	1000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	100		





Горячие закуски chafing dish service

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Овощи WOK с цыпленком, свежим кориандром и соусом 'Teriyaki'	3000	1	3000
Японский окунь, маринованный в листьях лайма с перцем чили,приготовленный на гриле с ореховым соусом	3000	1	3000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	150		

Мини-десерты

НАЗВАНИЕ	ВЕС, Г	КОЛ-ВО	ИТОГО, Г
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой	18	10	180
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	40	10	400
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	10	350
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	10	200
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	5	10000
ИТОГО, Г НА ПЕРСОНУ:	278		

Минеральная вода

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	10	10000
ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:	250		

Соки и морсы

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)/	1001	5	5005
ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:	125		

Горячие напитки

НАЗВАНИЕ	ОБЪЕМ, МЛ	КОЛ-ВО	ИТОГО, МЛ
----------	-----------	--------	-----------





Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	30	6000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	20	4000
ИТОГО, МЛ НА ПЕРСОНУ:	250		

Организационные расходы

Обслуживание

НАЗВАНИЕ	КОЛ-ВО	
Официант (ставка смена)	2	Вкл. в стоимость
Повар (ставка смена)	1	Вкл. в стоимость

Логистика

НАЗВАНИЕ	КОЛ-ВО	
Доставка/возврат оборудования малая грузовая машина	1	Вкл. в стоимость

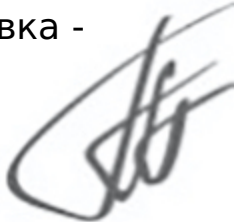
Прочие расходы

НАЗВАНИЕ	КОЛ-ВО	
Классический фуршет. Эксплуатационные расходы для организации фуршетного мероприятия. (фуршетные столы 1 на 25 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	40	Вкл. в стоимость

ВЕС НА ПЕРСОНУ: 618.33
ОБЪЁМ НАПИТКОВ НА ПЕРСОНУ, Л: 0.63
СТОИМОСТЬ НА ПЕРСОНУ: 3326.88 ₺

ИТОГО: 133075 ₺

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:

