

3F CATERING

ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

ВЫЕЗДНОЙ РЕСТОРАН



ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ВАШИХ МЕРОПРИЯТИЙ



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

volume 2026

Добрый день. Предлагаем Вам ознакомиться с предварительным коммерческим предложением компании 3F 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: **Классический фуршет**

Количество персон: **40**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **730.63**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **278700₽**

Данное предложение может быть откорректировано по любому из параметров в соответствии с Вашими пожеланиями.

Обращаем внимание:

- В случае превышения согласованного времени мероприятия доплата за каждый час составляет 10% от общей стоимости мероприятия.
 - Все изменения вносятся не позднее, чем за 10 дней до даты проведения мероприятия, оформляются в письменном виде и подписываются Сторонами.
 - Оплата 100% услуг кейтеринга по настоящему предложению осуществляется Заказчиком не позднее, чем за 10 дней до даты начала мероприятия.
-

С уважением и наилучшими пожеланиями, команда 3F!





WELCOME

Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	15	300
Мини-такó с фермерским цыпленком, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	21	15	315
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	15	300
Итого, г на персону:			23

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	8	8000
Итого, мл на персону:			200

ФУРШЕТ

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с тунцом Bluefin, cream cheese, томатами cherry и ореховым соусом	60	15	900
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	15	900
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	15	900
Итого, г на персону:			68





Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	100	15	1500
Копченая индейка, с белыми грибами, ломтиками печеного картофеля, листьями салата Romaine и соусом "Provence"	100	15	1500
Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	15	1500
Итого, г на персону:			113

Горячие закуски мини-шашлычки

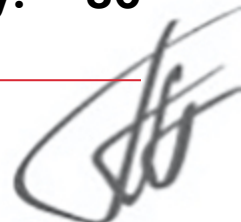
Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе судака, маринованное в устричном соусе, на шпажках, с соусом Таp-таp	80	44	3520
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, маринованные в соусе Kimchi, с крашем из соленого арахиса	80	44	3520
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	54	4320
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	54	4320
Итого, г на персону:			392

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	2	4000
Итого, г на персону:			100

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ванильная Панна-котта с клубникой	40	15	600
Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса	35	15	525
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	15	300
Итого, г на персону:			36





Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	8	8000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	20	4000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	20	4000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	1	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	1	да
Официант (ставка смена)	2	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да
Повар (ставка смена)	1	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	4	да

Прочие расходы



**Название****Кол-во включено в стоимость**

Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)

40 да

Лёд кусковой 10 кг

2 да

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 да

Питание обслуживающего персонала

4 да

Вес на персону: **730.63**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 278700₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

