

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: **1021.63**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **319610₽**

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
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	15	300
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	15	300
Сыр Dorblu с карамелизированной в цветочном меде грушей и свежей мятой	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

Сэндвичи на тостовом хлебе

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	15	900
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с тунцом, свежими томатами и творожным сыром	60	15	900
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	15	900
Итого, г на персону:			68





Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	15	1500
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	15	1500
Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	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 Тар-тар	80	35	2800
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, маринованные в соусе Kimchi, с крашем из соленого арахиса	80	35	2800
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	50	4000
Итого, г на персону:			240

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Слоеный штрудель с дуэтом семги и трески с припущенным шпинатом и соусом "Saffron"	3000	2	6000
Рулет из филе фермерского цыплёнка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	2	6000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	2	6000
Итого, г на персону:			450

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
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	20	360
Ванильная Панна-котта с клубникой	40	20	800
Итого, г на персону:			29

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
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	20	4000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	10	2000
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	10	2000
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: **1021.63**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 319610₽

3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

