

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: **832.63**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **349720₽**

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 |
|---|--------|--------|-----------|
| Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese | 20 | 15 | 300 |
| Вегетарианский арт-эклер с морковным паштетом, брокколи, цветной капустой и маком | 20 | 15 | 300 |
| Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой | 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

Сэндвич-эклеры

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|-----------|
| Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola | 30 | 15 | 450 |
| Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto" | 30 | 15 | 450 |
| Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola | 30 | 15 | 450 |
| Итого, г на персону: | | | 34 |





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 |
| Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано | 100 | 10 | 1000 |
| Салат с тунцом, свежими овощами, листьями шпината и имбирным соусом | 100 | 10 | 1000 |
| Листья салата с филе цыплёнка, маринованного в пряных травах со свежими овощами и соусом из печеного перца | 100 | 10 | 1000 |
| Итого, г на персону: | | | 100 |

Горячие закуски в рамекинах

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---|--------|--------|------------|
| Филе Судака в черном тапенаде, с печеной тыквой, салатом корн и лимонно-мятным соусом | 80 | 25 | 2000 |
| Равиоли с лососем, сыром рикотта и шпинатом под сливочным соусом, с сыром parmigiano и трюфельным маслом в рамекине | 100 | 25 | 2500 |
| Цыпленок, запеченный в соусе "Bechamel" с сыром Parmigiano | 100 | 25 | 2500 |
| Соте из печеного баклажана с ореховым соусом | 80 | 25 | 2000 |
| Итого, г на персону: | | | 225 |

Горячие закуски мини-шашлычки

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|----------|
| Тигровые креветки-гриль, маринованные в пряных специях с соусом "Arrabbiata" | 60 | 25 | 1500 |
| Средиземноморский сибас на шпажке, маринованный в лимоннике со сливочным соусом | 80 | 25 | 2000 |
| Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, глазированные в соусе Teriyaki, с черным и белым кунжутом и свежим кориандром | 80 | 25 | 2000 |
| Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках | 80 | 40 | 3200 |
| Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках | 80 | 25 | 2000 |





Шампиньоны-гриль, маринованные в пряных травах и сметане, на шпажках

80 25 2000

Итого, г на персону: 318

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 |
|---|--------|--------|----------|
| Чиа пудинг, с цветочным медом, фиалкой и свежей мятой | 35 | 15 | 525 |
| Тартар из ананаса с чили перцем и мятой | 40 | 15 | 600 |
| Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы | 15 | 15 | 225 |

Итого, г на персону: 34

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, альтернативное 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 |
| Повар (ставка смена) | 1 | да |
| Погрузка/разгрузка оборудования | 2 | 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: **832.63**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 349720₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

