

# 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: **860.75**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **345890₽**

---

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
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	10	200
Слайс цукини с творожным сыром, Тайским манго и свежим эстрагоном	20	10	200
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	10	200
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	10	200
			<b>Итого, г на персону: 20</b>

### Минеральная вода

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

## ФУРШЕТ

### Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Кайсо салат с ореховым соусом	100	10	1000
Королевские креветки с листьями молодого шпината, пряными ломтиками цукини и цитрусовым соусом	100	10	1000
Запеченная говядина, с микс-салатом, свежими овощами и соусом "Teriyaki"	100	10	1000
Куриная печень, глазированная в малиновом сиропе с зернистой горчицей, с ломтиками белых грибов, вялеными томатами и сыром Parmigiano	100	10	1000
			<b>Итого, г на персону: 100</b>





## Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Wok. Демонстрационное приготовление рисовой лапши с дуэтом тигровых креветок и кальмаров, свежими овощами и устричным соусом	5000	1	5000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>125</b>

## Горячие закуски в блинчиках

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинный мешочек с тартаром из тигровых креветок, шампиньонами и соусом "Saffron"	120	30	3600
Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, шампиньонами и сыром Parmigiano	120	30	3600
Блинный мешочек с тартаром из печеных овощей, кедровыми орешками и зеленым базиликом	120	30	3600
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>270</b>

## Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Равиоли с тигровыми креветками, сыром рикотта с томатным соусом, сыром parmigiano и базиликом	100	25	2500
Филе Судака в черном тапенаде, с печеной тыквой, салатом корн и лимонно-мятным соусом	80	25	2000
Филе фермерского цыпленка, в глазури из лесной клюквы с пюре из корня сельдерея и проростками зеленого горошка	100	25	2500
Соте из мини овощей (мини-спаржа, стручковая фасоль, цветная капуста, брокколи, мини-морковь, мини-кукуруза, вяленые томаты)	80	25	2000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>225</b>

## Фрукты и Ягоды

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





## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	15	300
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	15	225
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	15	300
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>21</b>

## Минеральная вода

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

## 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
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>





## 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: **860.75**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

**Итого: 345890₽**



# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE  
CREATES THE PERFECT  
ATMOSPHERE FOR  
UNFORGETTABLE MOMENTS

