

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: **814.38**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **388020₽**

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
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	10	200
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	10	200
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	10	200
Пастила из козьего сыра с конфитюром из вяленых фруктов и кедровыми орешками	20	10	200
Итого, г на персону:			20

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 ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и томатами sunrise	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
Запеченная вырезка фермерского телёнка на саграссио из томатов с нори, сыром Mozzarella и вялеными томатами	100	10	1000
Салат с тунцом, свежими овощами, листьями шпината и имбирным соусом	100	10	1000
Тигровые креветки на гриле, с салатом чука, листьями салата Айсберг и ореховым соусом	100	10	1000
Сыр Mozzarella с печеной свеклой, салатом айсберг и соусом "Pesto"	100	10	1000
Итого, г на персону:			100

Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Кальмары, фаршированные дуэтом из семги и трески, с салатом корн и сметанным соусом	80	25	2000
Ростбиф из говяжьей вырезки с цукини-гриль, свежим кориандром и соусом "Sweet chilie"	100	25	2500
Филе форели с кремом из печеной тыквы, салатом корн и томатами-гриль	100	25	2500
Итого, г на персону:			175

Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Средиземноморский сибас на шпажке, маринованный в лимоннике со сливочным соусом	80	20	1600
Тигровые креветки, маринованные в kimchi, с ломтиками тайского манго, на шпажке	80	20	1600
Ломтики говяжьей вырезки, маринованные в розмарине с можжевеловой ягодой, с соусом из бакинских томатов	80	20	1600
Шампиньоны-гриль, маринованные в пряных травах и сметане, на шпажках	80	30	2400
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	30	2400
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	30	2400



**Итого, г на персону: 300****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	100	15	1500
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	15	270
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	15	300
			Итого, г на персону: 52

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Персик / Кафирский лайм / Ханибуш / Эстрагон	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
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
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
Питание обслуживающего персонала	4	да





Вес на персону: **814.38**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 388020₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

