

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: **50**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **876.12**

Литров на персону: **0.4**

Итого: **292790₽**

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!





ФУРШЕТ

Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	15	300
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	15	300
Слайс баклажана, с сырным муссом и грецкими орехами	20	15	300
Ломтик индейки со стручковой фасолью и вялеными томатами	20	15	300
Итого, г на персону:			24

Сэндвичи на тостовом хлебе

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	20	1200
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с сыром Mozzarella, свежими томатами и соусом "Pesto"	60	20	1200
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с тунцом, свежими томатами и творожным сыром	60	20	1200
Итого, г на персону:			72

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Классический салат "Оливье" с говядиной	100	20	2000
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	20	2000
Тартар из печёной свёклы и молодого картофеля с бочковой сельдью под соусом "Dijon"	100	20	2000
Итого, г на персону:			120



**Горячие закуски chafing dish service**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Кесадилья с филе фермерского цыпленка, сладкой кукурузой и сыром cheddar	100	30	3000
Вегетарианская Кесадилья с миксом овощей и красной фасолью	100	20	2000
Классические картофельные драники с деревенской сметаной	4000	3	12000
Плов из фермерского цыпленка, с восточными специями	3000	3	9000
Итого, г на персону:			520

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	3	6000
Итого, г на персону:			120

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Кростини ручной работы с ванильным муссом и свежей голубикой	20	25	500
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	25	500
Итого, г на персону:			20

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	10	10000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Чай черный/зеленый пакетированный	200	25	5000
Американский кофе (Бойлер)	200	25	5000





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
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да
Повар (ставка смена)	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	5	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)	50	да
Лёд кусковой 10 кг	3	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)	50	да
Питание обслуживающего персонала	5	да





Вес на персону: **876.12**

Объём напитков на персону, л: **0.4**

Итого: 292790₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

