

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: **826.62**

Литров на персону: **0.72**

Итого: **397800₽**

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
Тигровые креветки-гриль с печеным яблоком и свежим кориандром	20	15	300
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	15	300
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	15	300
Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой	20	15	300
			Итого, г на персону: 24

Минеральная вода

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

ФУРШЕТ

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry	60	20	1200
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	20	1200
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	20	1200
			Итого, г на персону: 72





Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыпленка, с листьями салата Romaine, сыром Parmigiano, пшеничными крутонами и соусом "Caesar"	100	20	2000
Тигровые креветки на гриле, с салатом чука, листьями салата Айсберг и ореховым соусом	100	20	2000
Ростбиф из говяжьей вырезки, со свежими овощами, микс-салатом, томатами cherry и кунжутным соусом	100	20	2000
Микс-салат с запеченной тыквой, цветными томатами, лепестками миндаля и гранатовым соусом	100	20	2000
Итого, г на персону:			160

Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Японский окунь, запеченный в йогуртовой глазури, с чили перцем и лаймом на саграссио из кабачков-гриль	80	25	2000
Филе фазана, томленого в бруснике и сливе, с карамелизированными яблоками и сегментами апельсина, с соусом из лесных ягод	100	25	2500
Равиоли с кроликом и творожным сыром, в соусе cream-pesto, с сыром parmigiano и крашем из фисташек	100	25	2500
Итого, г на персону:			140

Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, маринованные в соусе Kimchi, с крашем из соленого арахиса	80	40	3200
Филе масляной рыбы, маринованной с Limoncello в листьях лайма, с черным кунжутом	80	40	3200
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	50	4000
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	50	4000
Итого, г на персону:			288





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
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	25	500
Авторские шоколадные трюфеля ручной работы (молочный, горький, белый)	25	25	625
			Итого, г на персону: 23

Минеральная вода

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

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко	1000	8	8000
			Итого, мл на персону: 160

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)	200	10	2000
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	10	2000
			Итого, мл на персону: 160





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)	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: **826.62**

Объём напитков на персону, л: **0.72**

Итого: 397800₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

