

# 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: **819.12**

Литров на персону: **0.8**

Итого: **399900₽**

---

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  |
|---|--------|--------|-----------|
| Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью | 20     | 20     | 400       |
| Roast beef из говяжьей вырезки с клубникой и имбирным мармеладом      | 20     | 20     | 400       |
| Мини-такó, tar-tar из печеных овощей и микрозеленью                   | 20     | 20     | 400       |
| <b>Итого, г на персону:</b>   |        |        | <b>24</b> |

### Минеральная вода

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

## ФУРШЕТ

### Брускетты

| Название   | Вес, г | Кол-во | Итого, г  |
|--|--------|--------|-----------|
| Брускетта с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и томатами sunrise      | 60     | 20     | 1200      |
| 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      |
| <b>Итого, г на персону:</b>  |        |        | <b>72</b> |





## Мини-салаты

| Название  | Вес, г | Кол-во | Итого, г   |
|---|--------|--------|------------|
| Копчёная индейка, с белыми грибами, ломтиками печеного картофеля, листьями салата Romaine и соусом "Provence" | 100    | 20     | 2000       |
| Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано  | 100    | 20     | 2000       |
| Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"                   | 100    | 20     | 2000       |
| <b>Итого, г на персону:</b>   |        |        | <b>120</b> |

## BBQ

| Название   | Вес, г | Кол-во | Итого, г   |
|--|--------|--------|------------|
| Шашлык из Карельской форели, маринованной в пряных травах, с томатным соусом   | 150    | 30     | 4500       |
| Люля-кебаб из фермерской телятины, с букетом кавказских трав и томатным соусом | 150    | 30     | 4500       |
| Шашлык из филе бедра индейки с соусом "Salsa"                                  | 150    | 30     | 4500       |
| Ассорти овощей на углях  | 120    | 35     | 4200       |
| Кукуруза на гриле с пряным маслом и морской солью                              | 150    | 35     | 5250       |
| <b>Итого, г на персону:</b>  |        |        | <b>459</b> |

## Фрукты и Ягоды

| Название                    | Вес, г | Кол-во | Итого, г   |
|-----------------------------|--------|--------|------------|
| Ассорти из сезонных фруктов | 2000   | 3      | 6000       |
| <b>Итого, г на персону:</b> |        |        | <b>120</b> |

## Мини-десерты

| Название   | Вес, г | Кол-во | Итого, г  |
|--|--------|--------|-----------|
| Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем | 20     | 20     | 400       |
| Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем                    | 20     | 20     | 400       |
| Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой                 | 20     | 20     | 400       |
| <b>Итого, г на персону:</b>  |        |        | <b>24</b> |





## Минеральная вода

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

## Лимонады

| Название                     | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл  |
|------------------------------|-----------|--------|------------|
| Лимонад Цитрусовый с мятой   | 1000      | 10     | 10000      |
| <b>Итого, мл на персону:</b> |           |        | <b>200</b> |

## Горячие напитки

| Название  | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл  |
|---|-----------|--------|------------|
| Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)     | 200       | 25     | 5000       |
| Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко) | 200       | 13     | 2600       |
| Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)  | 200       | 13     | 2600       |
| <b>Итого, мл на персону:</b>                            |           |        | <b>204</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)                      | 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**

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

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

Питание обслуживающего персонала

5 да

Вес на персону: **819.12**

Объём напитков на персону, л: **0.8**

**Итого: 399900₽**

# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH  
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE  
CREATES THE PERFECT  
ATMOSPHERE FOR  
UNFORGETTABLE MOMENTS

