

# 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: **822.12**

Литров на персону: **0.82**

Итого: **437130₽**

---

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
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	15	300
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	15	300
Мини-тако, tar-tar из печеных овощей и микрозеленью	20	15	300
Кростини из слоёного теста с творожным муссом и дальневосточными креветками	20	15	300
<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

### Сэндвичи на круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с семгой слабого соления, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	25	1500
Круассан с ростбифом из говяжьей вырезки, печеным перцем и ореховым соусом	60	25	1500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>





## Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат Caesar с семгой слабого соления, сыром Parmigiano, кедровыми орешками и пшеничными крутонами	100	20	2000
Ростбиф из говяжьей вырезки, со свежими овощами, микс-салатом, томатами cherry и кунжутным соусом	100	20	2000
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	20	2000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>120</b>

## Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пряный ростбиф на саграссио из трюфельного картофеля, с соусом из белых грибов	100	25	2500
Креветочный бисквит на тосте из цукини-гриль с эстрагоном и апельсиновым chutney	100	25	2500
Филе фермерского цыпленка, в глазури из лесной клюквы с пюре из корня сельдерея и проростками зеленого горошка	100	25	2500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>150</b>

## Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тигровые креветки-гриль, маринованные в пряных специях с соусом "Arrabbiata"	60	30	1800
Филе ягненка, маринованное в пряных травах и бакинских томатах, с соусом "Ткемали"	80	30	2400
Паярд из говяжьей вырезки с вялеными томатами, сыром Mozzarella, шпинатом и зеленым базиликом, с Неаполитанским соусом	80	30	2400
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, маринованные в соусе Kimchi, с крашем из соленого арахиса	80	30	2400
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	45	3600
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	45	3600
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>324</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 муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	20	400
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	20	400
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	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, альтернативное молоко)	200	15	3000
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	15	3000
			<b>Итого, мл на персону: 220</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	
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: **822.12**

Объём напитков на персону, л: **0.82**

**Итого: 437130₽**



# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH  
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE  
CREATES THE PERFECT  
ATMOSPHERE FOR  
UNFORGETTABLE MOMENTS

