

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: **60**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **719.3**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **353030₽**

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
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	30	600
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	30	600
Канapé "Caprese" с вялеными томатами, тимьяном и pesto	20	30	600
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	20	400
Итого, г на персону:			37

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	12	12000
Итого, мл на персону:			200

ФУРШЕТ

Сэндвичи на тостовом хлебе

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с тунцом, свежими томатами и творожным сыром	60	30	1800
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	30	1800
Итого, г на персону:			60





Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	20	2000
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	20	2000
Классический салат Coleslaw с йогуртовым соусом	100	20	2000
			Итого, г на персону: 100

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Овощи WOK с цыпленком, свежим кориандром и соусом 'Teriyaki'	3000	3	9000
Рулет из филе фермерского цыплёнка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	2	6000
Саграссио из запеченного картофеля, с трюфельным маслом и сыром Parmigiano	3000	3	9000
			Итого, г на персону: 400

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	3	6000
			Итого, г на персону: 100

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Авторские шоколадные трюфеля ручной работы (молочный, горький, белый)	25	30	750
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	30	600
			Итого, г на персону: 23





Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	12	12000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Чай пакетированный	200	30	6000
Американский кофе (Бойлер)	200	30	6000
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)	3	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	3	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	6	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)	60	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)	60	да
Питание обслуживающего персонала	6	да

Вес на персону: **719.3**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 353030₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

