

# 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: **760.13**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **347890₽**

---

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
Ломтик индейки со стручковой фасолью и вялеными томатами	20	30	600
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	30	600
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	30	600
Говяжий язык с сыром Feta, зеленым базиликом и орегано	20	30	600
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>40</b>

### Минеральная вода

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

## ФУРШЕТ

### Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Классический "Столичный" салат с филе фермерского цыпленка	100	30	3000
Тартар из печёной свёклы и молодого картофеля с бочковой сельдью под соусом "Dijon"	100	30	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>100</b>





## Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с картофелем и грибами	50	20	1000
Пирожок с цыпленком	50	20	1000
Пирожок с зелёным луком и яйцом	50	20	1000
			<b>Итого, г на персону: 50</b>

## Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Рулет из филе фермерского цыплёнка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	5	15000
Картофель по-деревенски, запеченый в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	4	12000
			<b>Итого, г на персону: 450</b>

## Фрукты и Ягоды

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

## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	30	600
Мини-тартины ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	30	600
			<b>Итого, г на персону: 20</b>





## Минеральная вода

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

## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Чай пакетированный	200	30	6000
Американский кофе (Бойлер)	200	30	6000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</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)	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: **760.13**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

**Итого: 347890₽**



# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH  
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE  
CREATES THE PERFECT  
ATMOSPHERE FOR  
UNFORGETTABLE MOMENTS

