

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: **735.3**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **402030₽**

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 | 35 | 700 |
| Мини-такó с фермерским цыпленком, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом | 21 | 35 | 735 |
| Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью | 20 | 35 | 700 |
| Итого, г на персону: | | | 36 |

Минеральная вода

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

ФУРШЕТ

Брускетты

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|-----------|
| Брускетта с тунцом Bluefin, cream cheese, томатами cherry и ореховым соусом | 60 | 20 | 1200 |
| Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar" | 60 | 20 | 1200 |
| Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto" | 60 | 20 | 1200 |
| Итого, г на персону: | | | 60 |





Мини-салаты

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---|--------|--------|------------|
| Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика | 100 | 20 | 2000 |
| Копченая индейка, с белыми грибами, ломтиками печеного картофеля, листьями салата Romaine и соусом "Provence" | 100 | 20 | 2000 |
| Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом | 100 | 20 | 2000 |
| Итого, г на персону: | | | 100 |

Горячие закуски мини-шашлычки

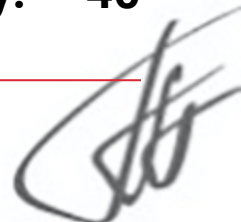
| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|------------|
| Филе судака, маринованное в устричном соусе, на шпажках, с соусом Тап-тар | 80 | 70 | 5600 |
| Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, маринованные в соусе Kimchi, с крашем из соленого арахиса | 80 | 70 | 5600 |
| Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках | 80 | 80 | 6400 |
| Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках | 80 | 80 | 6400 |
| 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 |
|--|--------|--------|-----------|
| Ванильная Панна-котта с клубникой | 40 | 25 | 1000 |
| Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса | 35 | 25 | 875 |
| Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой | 20 | 25 | 500 |
| Итого, г на персону: | | | 40 |





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 |
|--|-----------|--------|------------|
| Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон) | 200 | 30 | 6000 |
| Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко) | 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: **735.3**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 402030₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

