

# 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
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>36</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

### 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
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>





## 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
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>100</b>

## Горячие закуски мини-шашлычки

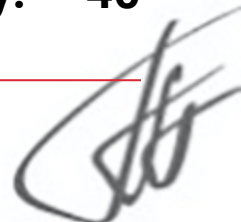
Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе судака, маринованное в устричном соусе, на шпажках, с соусом Тар-тар	80	70	5600
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, маринованные в соусе Kimchi, с крашем из соленого арахиса	80	70	5600
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	80	6400
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	80	6400
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>400</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>100</b>

## 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
<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>

## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	30	6000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	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: **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

