

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: **1075.13**

Литров на персону: **0.8**

Итого: **499750₽**

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 |
|--|--------|--------|-----------|
| Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром | 20 | 30 | 600 |
| Тигровые креветки-гриль с сыром baby Mozzarella, томатами sunrise и зелёным базиликом | 20 | 30 | 600 |
| Пате из фермерского цыпленка с медовой грушей, вялеными фруктами, томатами sunrise, кедровыми орехами и апельсиновым chutney | 20 | 30 | 600 |
| Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail" | 40 | 30 | 1200 |
| Итого, г на персону: | | | 50 |

Минеральная вода

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

ФУРШЕТ

Мини-салаты

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|------------|
| Листья салата с филе цыплёнка, маринованного в пряных травах со свежими овощами и соусом из печеного перца | 100 | 20 | 2000 |
| Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом | 100 | 20 | 2000 |
| Салат в азиатском стиле с фунчозой, ростками сои, свежими овощами и соусом "Sweet chili" | 100 | 20 | 2000 |
| Итого, г на персону: | | | 100 |





Горячие закуски мини-бургеры

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|-----------|
| Мини-бургер с котлетой из мраморной говядины, в кунжутной булочке, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и соусом BBQ | 60 | 30 | 1800 |
| Мини-бургер с беконом и свиной котлетой в кунжутной булочке, со свежими томатами, корнишонами, сыром Cheddar, листьями айсберг и соусом BBQ | 60 | 30 | 1800 |
| Куриный мини-бургер с котлетой из фермерского цыпленка, в кунжутной булочке, с сыром Cheddar, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и ореховым соусом | 60 | 30 | 1800 |
| Итого, г на персону: | | | 90 |

BBQ

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---|--------|--------|------------|
| Шашлык из фермерской телятины, маринованной в пряных травах, с соусом Сацебели | 150 | 30 | 4500 |
| Люля-кебаб из фермерской индейки, с букетом кавказских трав и томатным соусом | 150 | 30 | 4500 |
| Куриные крылышки фри, в острой глазури, с соусом "BBQ" | 150 | 30 | 4500 |
| Шашлык из филе бедра цыпленка, маринованного в пряных травах, с томатным соусом | 150 | 30 | 4500 |
| Шашлык из свиной шеи, маринованной в пряных травах, с томатным соусом | 150 | 30 | 4500 |
| Венские колбаски на гриле, с горчичным соусом | 120 | 30 | 3600 |
| Шампиньоны на углях, маринованные в сметане с лимонным соком | 120 | 40 | 4800 |
| Кукуруза на гриле с пряным маслом и морской солью | 150 | 40 | 6000 |
| Шашлык из Baby картофеля в пряных травах | 120 | 50 | 6000 |
| Итого, г на персону: | | | 715 |





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 |
|--|--------|--------|--------------------------------|
| Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой | 20 | 30 | 600 |
| Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой | 20 | 30 | 600 |
| | | | Итого, г на персону: 20 |

Минеральная вода

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

Соки и морсы

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|---|-----------|--------|----------------------------------|
| Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня) | 1000 | 12 | 12000 |
| | | | Итого, мл на персону: 200 |

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 |
| | | | 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: **1075.13**

Объём напитков на персону, л: **0.8**

Итого: 499750₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

