

# 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: **812.8**

Литров на персону: **0.8**

Итого: **568750₽**

---

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
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	30	600
Туец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	30	600
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	30	600
Пастила из козьего сыра с конфитюром из вяленых фруктов и кедровыми орешками	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

### Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с тунцом Bluefin, cream cheese, томатами cherry и ореховым соусом	60	20	1200
Брускетта с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и томатами sunrise	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
Запеченная вырезка фермерского телёнка на саграссио из томатов с нори, сыром Mozzarella и вялеными томатами	100	15	1500
Салат с тунцом, свежими овощами, листьями шпината и имбирным соусом	100	15	1500
Тигровые креветки на гриле, с салатом чука, листьями салата Айсберг и ореховым соусом	100	15	1500
Сыр Mozzarella с печеной свеклой, салатом айсберг и соусом "Pesto"	100	15	1500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>100</b>

## Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Кальмары, фаршированные дуэтом из семги и трески, с салатом корн и сметанным соусом	80	40	3200
Ростбиф из говяжьей вырезки с цукини-гриль, свежим кориандром и соусом "Sweet chilie"	100	40	4000
Филе форели с кремом из печеной тыквы, салатом корн и томатами-гриль	100	40	4000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>187</b>

## Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Средиземноморский сибас на шпажке, маринованный в лимоннике со сливочным соусом	80	30	2400
Тигровые креветки, маринованные в kimchi, с ломтиками тайского манго, на шпажке	80	30	2400
Ломтики говяжьей вырезки, маринованные в розмарине с можжевеловой ягодой, с соусом из бакинских томатов	80	30	2400
Шампиньоны-гриль, маринованные в пряных травах и сметане, на шпажках	80	40	3200
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	40	3200
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	40	3200



**Итого, г на персону: 280****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
Ванильная Панна-котта с клубникой	100	20	2000
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	20	360
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	20	400
			<b>Итого, г на персону: 46</b>

**Минеральная вода**

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

**Соки и морсы**

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





## 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)	200	15	3000
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	15	3000
<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: **812.8**

Объём напитков на персону, л: **0.8**

**Итого: 568750₽**



# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH  
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE  
CREATES THE PERFECT  
ATMOSPHERE FOR  
UNFORGETTABLE MOMENTS

