

# 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: **653.05**

Литров на персону: **1**

Итого: **631350₽**

---

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
Тар-тар из мраморной говядины с каперсами и перепелиным яйцом, подается на сервировочных ложках / Food design series	25	35	875
Тигровая Креветка с муссом из авокадо, подается на сервировочных ложках / Food design series	20	35	700
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	35	700
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	35	700
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>50</b>

### Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с муссом из зеленого горошка, желтыми томатами cherry, творожным сыром и mush салатом	60	20	1200
Брускетта с сыровяленой утиной грудкой, арахисовой пастой и персиком	60	20	1200
Брускетта с тунцом Bluefin, cream cheese, томатами cherry и ореховым соусом	60	20	1200
Брускетта с Пармской ветчиной, творожным сыром, листьями Rucola и томатами cherry	60	20	1200
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>80</b>

### Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сырный бар. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, со свежими ягодами, виноградным chutney, цветочным медом, гриссини и орехами	4000	1	4000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>67</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>

## Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Персик / Кафирский лайм / Ханибуш / Эстрагон	1000	12	12000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>

## ФУРШЕТ

### Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат с запечённой говядиной, обжаренными шампиньонами, томатами cherry и соусом "Provence"	100	15	1500
Салат Nicoise с тунцом, анчоусами, кенийской фасолью, томатами cherry, baby-картофелем и перепелиными яйцами	100	15	1500
Куриная печень, глазированная в малиновом сиропе с зернистой горчицей, с ломтиками белых грибов, вялеными томатами и сыром Parmigiano	100	15	1500
Микс-салат с сыром baby-Mozzarella, томатами cherry и соусом "Pesto"	100	15	1500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>100</b>





## Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление обожженного на камнях тунца, с томатами cherry, салатом corn, лепестками миндаля и ореховым соусом	4000	1	4000
Food pairing. Croiffle (современное гастрономическое сочетание круассана и вафли) – с фермерской утиной грудкой и малиновым пюре	4000	1	4000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>133</b>

## Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Каре ягнёнка-гриль, с соте из baby-картофеля, вяленых томатов и зеленого базилика, с гранатовым соусом	100	20	2000
Филе сибас, с перуанской спаржей на гриле, томатами sunrise и соусом "White wine"	100	20	2000
Филе фермерских перепелов, маринованное в кленовом сиропе с сыром Mozzarella, томатами cherry-гриль, облепиховым муссом, с соусом из ежевики	100	20	2000
Соте из мини овощей (мини-спаржа, стручковая фасоль, цветная капуста, брокколи, мини-морковь, мини-кукуруза, вяленые томаты)	80	20	1600
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>127</b>

## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	100	20	2000
Bomboloni с ванильным кремом, свежими ягодами и соленой карамелью	90	20	1800
Мусс три шоколада с фисташковым крашем и миксом из свежих ягод	100	20	2000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>97</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>

## Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко	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	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
Су-шеф (ставка смена)	2	да
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: **653.05**

Объём напитков на персону, л: **1**

**Итого: 631350₽**

# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH  
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE  
CREATES THE PERFECT  
ATMOSPHERE FOR  
UNFORGETTABLE MOMENTS

