

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: **713.47**

Литров на персону: **0.8**

Итого: **756250₽**

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
Копченый хамон из утки с парфе из олив calamata, с кенийской фасолью / 15 pieces / Food design series	300	3	900
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	35	700
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	35	700
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	35	700
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

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с Пармской ветчиной, творожным сыром, листьями Rucola и томатами cherry	60	20	1200
Брускетта с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и томатами sunrise	60	20	1200
Брускетта с тунцом Bluefin, cream cheese, томатами cherry и ореховым соусом	60	20	1200
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	20	1200
Итого, г на персону:			80





Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мясо камчатского краба на фрикасе из сезонных овощей с кунжутом и ореховым соусом	100	30	3000
Запеченная фермерская телятина, с кенийской фасолью, перуанской спаржей и томатами cherry, под соусом "Salsa verde"	100	30	3000
Филе фермерской перепёлки, глазированное в кленовом сиропе, с листьями салата месклам, мини-спаржей и малиновым желе	100	30	3000
Итого, г на персону:			150

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление авторских вафельных рожков с сырным муссом Camembert, тигровыми креветками и микрозеленью	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление. Тигровые креветки, фламбированные в роме, с гелем из манго и икрой из chili перца	3000	1	3000
Итого, г на персону:			117

Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе тунца-темпура с творожным сыром, мини спаржей и ореховым соусом	80	30	2400
Крабовый спонж на тосте из цукини-гриль, с апельсиновым chutney и cream balsamic	120	30	3600
Утиная грудка-гриль с мини-спаржей, салатом корн и малиновым соусом	100	30	3000
Итого, г на персону:			150





Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	3	6000
			Итого, г на персону: 100

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Личи/Малина, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
			Итого, г на персону: 67

Минеральная вода

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

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Лаванда / Зизифора / Кактус	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	15	3000
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	15	3000
			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
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
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
Питание обслуживающего персонала	6	да





Вес на персону: **713.47**

Объём напитков на персону, л: **0.8**

Итого: 756250₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

