

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: **70**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **856.9**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **405590₽**

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
Ломтик индейки со стручковой фасолью и вялеными томатами	20	30	600
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	30	600
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	30	600
Слайс баклажана, с сырным муссом и грецкими орехами	20	30	600
Итого, г на персону:			34

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	14	14000
Итого, мл на персону:			200

ФУРШЕТ

Сэндвичи на тостовом хлебе

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	35	2100
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	35	2100
Итого, г на персону:			60





Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Классический салат Coleslaw с йогуртовым соусом	100	25	2500
Классический салат "Оливье" с говядиной	100	25	2500
Филе атлантической сельди "под шубой"	100	25	2500
Итого, г на персону:			107

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Плов из фермерского цыпленка, с восточными специями	3000	4	12000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	5	15000
Рулет из филе фермерского цыпленка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	3	9000
Итого, г на персону:			514

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	4	8000
Итого, г на персону:			114

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-тартины ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	25	500
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	25	500
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	25	875
Итого, г на персону:			27





Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	14	14000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Чай пакетированный	200	35	7000
Американский кофе (Бойлер)	200	18	3600
Эспрессо,Americano(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	18	3600
Итого, мл на персону:			203

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	7	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)

70 да

Лёд кусковой 10 кг

4 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)

70 да

Питание обслуживающего персонала

7 да

Вес на персону: **856.9**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 405590₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

