

# 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: **881.54**

Литров на персону: **0.8**

Итого: **626100₽**

---

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
Sugar-морковь с сегментами грейпфрута, фенхелем и мятой	20	30	600
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	30	600
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	30	600
Кростини из слоёного теста с творожным муссом и дальневосточными креветками	20	30	600
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>34</b>

### Минеральная вода

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

## ФУРШЕТ

### Сэндвичи на круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с семгой слабого соления, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	35	2100
Круассан с ростбифом из говяжьей вырезки, печеным перцем и ореховым соусом	60	35	2100
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>





## Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат Caesar с семгой слабого соления, сыром Parmigiano, кедровыми орешками и пшеничными крутонами	100	25	2500
Ростбиф из говяжьей вырезки, со свежими овощами, микс-салатом, томатами cherry и кунжутным соусом	100	25	2500
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	25	2500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>107</b>

## Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пряный ростбиф на саграссио из трюфельного картофеля, с соусом из белых грибов	100	50	5000
Креветочный бисквит на тосте из цукини-гриль с эстрагоном и апельсиновым chutney	100	50	5000
Филе фермерского цыпленка, в глазури из лесной клюквы с пюре из корня сельдерея и проростками зеленого горошка	100	50	5000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>214</b>

## Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тигровые креветки-гриль, маринованные в пряных специях с соусом "Arrabbiata"	60	45	2700
Филе ягненка, маринованное в пряных травах и бакинских томатах, с соусом "Ткемали"	80	45	3600
Паярд из говяжьей вырезки с вялеными томатами, сыром Mozzarella, шпинатом и зеленым базиликом, с Неаполитанским соусом	80	45	3600
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, маринованные в соусе Kimchi, с крашем из соленого арахиса	80	45	3600
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	60	4800
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	60	4800
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>330</b>





## Фрукты и Ягоды

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

## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	25	500
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	25	500
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	25	500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>21</b>

## Минеральная вода

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

## Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	14	14000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>





## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	35	7000
Эспрессо, Американо (зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	18	3600
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	18	3600
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>203</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	7	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)

70

да

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

Питание обслуживающего персонала

7

да

Вес на персону: **881.54**

Объём напитков на персону, л: **0.8**

**Итого: 626100₽**



# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE  
CREATES THE PERFECT  
ATMOSPHERE FOR  
UNFORGETTABLE MOMENTS

