

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: **905.47**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **601530₽**

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 |
|---|--------|--------|--------------------------------|
| Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella | 20 | 30 | 600 |
| Слайс цукини с творожным сыром, Тайским манго и свежим эстрагоном | 20 | 30 | 600 |
| Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром | 20 | 30 | 600 |
| Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese | 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

Мини-салаты

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---|--------|--------|---------------------------------|
| Кайсо салат с ореховым соусом | 100 | 20 | 2000 |
| Королевские креветки с листьями молодого шпината, пряными ломтиками цукини и цитрусовым соусом | 100 | 20 | 2000 |
| Запеченная говядина, с микс-салатом, свежими овощами и соусом "Teriyaki" | 100 | 20 | 2000 |
| Куриная печень, глазированная в малиновом сиропе с зернистой горчицей, с ломтиками белых грибов, вялеными томатами и сыром Parmigiano | 100 | 20 | 2000 |
| | | | Итого, г на персону: 114 |





Анимационные станции горячих закусок

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|--------------------------------|
| Food pairing. Croiffle (современное гастрономическое сочетание круассана и вафли) – с фермерской утиной грудкой и малиновым пюре | 4000 | 1 | 4000 |
| | | | Итого, г на персону: 57 |

Горячие закуски в блинчиках

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---|--------|--------|---------------------------------|
| Блинный мешочек с тартаром из тигровых креветок, шампиньонами и соусом "Saffron" | 120 | 50 | 6000 |
| Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, шампиньонами и сыром Parmigiano | 120 | 50 | 6000 |
| Блинный мешочек с тартаром из печеных овощей, кедровыми орешками и зеленым базиликом | 120 | 50 | 6000 |
| | | | Итого, г на персону: 257 |

Горячие закуски в рамекинах

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|---------------------------------|
| Равиоли с тигровыми креветками, сыром рикотта с томатным соусом, сыром parmigiano и базиликом | 100 | 60 | 6000 |
| Филе Судака в черном тапенаде, с печеной тыквой, салатом корн и лимонно-мятным соусом | 80 | 60 | 4800 |
| Филе фермерского цыпленка, в глазури из лесной клюквы с пюре из корня сельдерея и проростками зеленого горошка | 100 | 60 | 6000 |
| Соте из мини овощей (мини-спаржа, стручковая фасоль, цветная капуста, брокколи, мини-морковь, мини-кукуруза, вяленые томаты) | 80 | 60 | 4800 |
| | | | Итого, г на персону: 309 |

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 |
|---|--------|--------|--------------------------------|
| Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой | 20 | 25 | 500 |
| Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы | 15 | 25 | 375 |
| Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой | 20 | 25 | 500 |
| | | | Итого, г на персону: 20 |

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 |
|---|-----------|--------|----------------------------------|
| Свежесваренный 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 |
| | | | 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: **905.47**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 601530₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

