

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: **1071.19**

Литров на персону: **0.83**

Итого: **679700₽**

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
Подкопченная утка с артишоками и вялеными томатами	20	35	700
Паста из оливок Каламата с тунцом и малиновой икрой	20	35	700
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	35	700
Итого, г на персону:			30

Минеральная вода

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

ФУРШЕТ

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	30	1800
Брускетта с семгой слабого соления и творожным сыром	60	30	1800
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	30	1800
Итого, г на персону:			77





Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат Caesar с семгой слабого соления, сыром Parmigiano, кедровыми орешками и пшеничными крутонами	100	30	3000
Грудка фермерского цыплёнка, с листьями салата Romaine, ломтиками апельсина, сельдереем, грецкими орехами и медово-розмариновым соусом	100	30	3000
Салат с говяжьим языком, индейкой и жареными грибами	100	30	3000
			Итого, г на персону: 129

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Итальянская паста Penne с морепродуктами, шпинатом, томатами cherry, сыром Parmigiano и сливочным соусом	6000	2	12000
			Итого, г на персону: 171

Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Равиоли с кроликом и творожным сыром, в соусе cream-pesto, с сыром parmigiano и крашем из фисташек	100	40	4000
Филе фермерской цесарки, с камелизированными яблоками, сегментами апельсина и брусничным соусом	100	40	4000
Тунец Bluefin на carpaccio из бакинских томатов, с салатом корн и ореховым соусом	100	40	4000
			Итого, г на персону: 171

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	4	12000
Филе Сибас, маринованное в белом вине и тимьяне, в глазури из кокосового молока и teriyaki, с ломтиками лайма	3000	4	12000
			Итого, г на персону: 343





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
Ванильная Панна-котта с клубникой	100	15	1500
Кростини ручной работы с ванильным муссом и свежей голубикой	20	15	300
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	15	300
Авторские шоколадные трюфеля ручной работы (молочный, горький, белый)	25	15	375
			Итого, г на персону: 35

Минеральная вода

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

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Драгон фрукт / личи / белый кардамон	1000	16	16000
			Итого, мл на персону: 229

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, альтернативное 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: **1071.19**

Объём напитков на персону, л: **0.83**

Итого: 679700₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

