

# 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: **785.83**

Литров на персону: **0.83**

Итого: **788270₽**

---

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
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	35	700
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	35	700
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	35	700
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>43</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

### Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с Пармской ветчиной, творожным сыром, листьями Rucola и томатами cherry	60	25	1500
Брускетта с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и томатами sunrise	60	25	1500
Брускетта с тунцом Bluefin, cream cheese, томатами cherry и ореховым соусом	60	25	1500
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	25	1500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>86</b>





## 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
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>129</b>

## Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Паэлья с тигровыми креветками, мидиями, кальмарами и мини-осьминогами.	4000	3	12000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>171</b>

## Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе запеченного лосося, на саграссио из цуккини-гриль с соусом из голубого сыра	100	30	3000
Тигровые креветки-гриль с сыром Mozzarella, салатом корн, соусом из тайского манго и апельсиновым чипсом	100	30	3000
Каре ягнёнка-гриль, с соте из baby-картофеля, вяленых томатов и зеленого базилика, с гранатовым соусом	100	30	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>129</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>

## Анимационные станции десертов



Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Личи/Малина, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
			<b>Итого, г на персону: 114</b>

### Минеральная вода

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

### Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Лаванда / Зизифора / Кактус	1000	16	16000
			<b>Итого, мл на персону: 229</b>

### 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
			<b>Итого, мл на персону: 203</b>





## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Су-шеф (ставка смена)	2	да
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: **785.83**

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

**Итого: 788270₽**



# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE  
CREATES THE PERFECT  
ATMOSPHERE FOR  
UNFORGETTABLE MOMENTS

