

# 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: **80**

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **886.38**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **479140₽**

---

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!**





## ФУРШЕТ

### Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	30	600
Ломтик индейки со стручковой фасолью и вялеными томатами	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
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>30</b>

### Сэндвичи на тостовом хлебе

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	35	2100
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с сыром Mozzarella, свежими томатами и соусом "Pesto"	60	35	2100
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с тунцом, свежими томатами и творожным сыром	60	35	2100
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>79</b>

### Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Классический салат "Оливье" с говядиной	100	30	3000
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	30	3000
Тартар из печёной свёклы и молодого картофеля с бочковой сельдью под соусом "Dijon"	100	30	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>113</b>



**Горячие закуски chafing dish service**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Кесадилья с филе фермерского цыпленка, сладкой кукурузой и сыром cheddar	100	50	5000
Вегетарианская Кесадилья с миксом овощей и красной фасолью	100	30	3000
Классические картофельные драники с деревенской сметаной	4000	5	20000
Плов из фермерского цыпленка, с восточными специями	3000	5	15000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>538</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>100</b>

**Мини-десерты**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Кростини ручной работы с ванильным муссом и свежей голубикой	20	40	800
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	40	800
Королевские медовые финики с кремом "Frangipane", лепестками миндаля и свежей мятой	15	40	600
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>28</b>

**Минеральная вода**

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	16	16000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>

**Лимонады**

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
----------	-----------	--------	-----------



Домашний лимонад Персик / Кафирский лайм /  
Ханибуш / Эстрагон

1000 16 16000

**Итого, мл на персону: 200**

### Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Чай черный/зеленый пакетированный	200	40	8000
Американский кофе (Бойлер)	200	40	8000
			<b>Итого, мл на персону: 200</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)	4	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	4	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	8	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)	80	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)	80	да
Питание обслуживающего персонала	8	да

Вес на персону: **886.38**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

**Итого: 479140₽**



# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE  
CREATES THE PERFECT  
ATMOSPHERE FOR  
UNFORGETTABLE MOMENTS

