

# 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: **916.63**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **518420₽**

---

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
Авторские профитроли с муссом из слабосоленого лосося, физалисом и белым кунжутом	20	40	800
Мини-тако, tar-tar из печеных овощей и микрозеленью	20	40	800
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	40	800
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>30</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>

## ФУРШЕТ

### Сэндвичи на круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	60	40	2400
Круассан с запеченной индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	40	2400
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>

### Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	30	3000
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	30	3000
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	30	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>113</b>





## Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Японский окунь в глазури из кокосового молока, с цедрой лайма и копченой паприкой	3000	4	12000
Классические картофельные драники с деревенской сметаной	4000	5	20000
Овощи WOK с цыпленком, свежим кориандром и соусом 'Teriyaki'	3000	5	15000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>588</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
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	40	1400
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	40	720
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>27</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>

## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	40	8000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	40	8000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>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: **916.63**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

**Итого: 518420₽**



# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE  
CREATES THE PERFECT  
ATMOSPHERE FOR  
UNFORGETTABLE MOMENTS

