

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: **717.63**

Литров на персону: **0.8**

Итого: **564680₽**

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 |
|---|--------|--------|-----------|
| Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром | 20 | 30 | 600 |
| Тигровые креветки-гриль с печеным яблоком и свежим кориандром | 20 | 30 | 600 |
| Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью | 20 | 30 | 600 |
| Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой | 20 | 30 | 600 |
| Итого, г на персону: | | | 30 |

Минеральная вода

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

ФУРШЕТ

Брускетты

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|-----------|
| Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry | 60 | 30 | 1800 |
| Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto" | 60 | 30 | 1800 |
| Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar" | 60 | 30 | 1800 |
| Итого, г на персону: | | | 68 |





Мини-салаты

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|------------|
| Филе фермерского цыпленка, с листьями салата Romaine, сыром Parmigiano, пшеничными крутонами и соусом "Caesar" | 100 | 20 | 2000 |
| Тигровые креветки на гриле, с салатом чука, листьями салата Айсберг и ореховым соусом | 100 | 20 | 2000 |
| Ростбиф из говяжьей вырезки, со свежими овощами, микс-салатом, томатами cherry и кунжутным соусом | 100 | 20 | 2000 |
| Микс-салат с запеченной тыквой, цветными томатами, лепестками миндаля и гранатовым соусом | 100 | 20 | 2000 |
| Итого, г на персону: | | | 100 |

Горячие закуски в рамекинах

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|-----------|
| Цветная капуста-темпура с ореховым соусом | 80 | 30 | 2400 |
| Японский окунь, запеченный в йогуртовой глазури, с чили перцем и лаймом на саграссио из кабачков-гриль | 80 | 30 | 2400 |
| Креветочный бисквит на тосте из цукини-гриль с эстрагоном и апельсиновым chutney | 100 | 30 | 3000 |
| Итого, г на персону: | | | 98 |

Горячие закуски мини-шашлычки

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|------------|
| Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, маринованные в соусе Kimchi, с крашем из соленого арахиса | 80 | 70 | 5600 |
| Филе масляной рыбы, маринованной с Limoncello в листьях лайма, с черным кунжутом | 80 | 70 | 5600 |
| Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках | 80 | 80 | 6400 |
| Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках | 80 | 80 | 6400 |
| Итого, г на персону: | | | 300 |





Фрукты и Ягоды

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|-----------------------------|--------|--------|------------|
| Ассорти из сезонных фруктов | 2000 | 4 | 8000 |
| Итого, г на персону: | | | 100 |

Мини-десерты

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---|--------|--------|-----------|
| Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой | 20 | 40 | 800 |
| Авторские шоколадные трюфеля ручной работы (молочный, горький, белый) | 25 | 40 | 1000 |
| Итого, г на персону: | | | 23 |

Минеральная вода

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

Лимонады

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|--|-----------|--------|------------|
| Домашний лимонад Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко | 1000 | 16 | 16000 |
| Итого, мл на персону: | | | 200 |

Горячие напитки

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|---|-----------|--------|------------|
| Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон) | 200 | 40 | 8000 |
| Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко) | 200 | 20 | 4000 |
| Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар) | 200 | 20 | 4000 |
| Итого, мл на персону: | | | 200 |





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 |
|--|--------|----------------------|
| 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 |
| 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 |
| Питание обслуживающего персонала | 8 | да |





Вес на персону: **717.63**

Объём напитков на персону, л: **0.8**

Итого: 564680₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

