

# 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: **892.63**

Литров на персону: **0.8**

Итого: **616880₽**

---

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
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	40	800
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	40	800
Террин из утки с инжиром, фисташками, шалфеем, свежей малиной и черничным конфитюром	20	40	800
Baby Mozzarella с томатами Cherry и соусом "Pesto"	20	40	800
Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой	20	40	800
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>50</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

### Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и томатами sunrise	60	20	1200
Брускетта с сыровяленой утиной грудкой, арахисовой пастой и персиком	60	20	1200
Брускетта с муссом из зеленого горошка, желтыми томатами cherry, творожным сыром и mush салатом	60	20	1200
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	20	1200
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>





## Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ростбиф из говяжьей вырезки, со свежими овощами, микс-салатом, томатами cherry и кунжутным соусом	100	30	3000
Тигровые креветки на гриле, с салатом чука, листьями салата Айсберг и ореховым соусом	100	30	3000
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	30	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>113</b>

## Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, маринованные в кокосовом молоке и листьях лайма, с соусом "Sweet chilie"	100	70	7000
Ломтики свиной шеи, маринованные в томатах и кориандре, с болгарским перцем, на шпажках	80	70	5600
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	80	6400
Baby картофель, запеченный в беконе, на шпажках	80	80	6400
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>318</b>

## Горячие закуски мини-бургеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-бургер с беконом и свиной котлетой в кунжутной булочке, со свежими томатами, корнишонами, сыром Cheddar, листьями айсберг и соусом BBQ	60	100	6000
Мини-бургер с котлетой из мраморной говядины, в кунжутной булочке, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и соусом BBQ	60	100	6000
Куриный мини-бургер с котлетой из фермерского цыпленка, в кунжутной булочке, с сыром Cheddar, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и ореховым соусом	60	100	6000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>225</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
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	40	800
Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса	35	40	1400
<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 Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко	1000	16	16000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>

## 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, альтернативное молоко)	200	20	4000
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	20	4000
<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: **892.63**

Объём напитков на персону, л: **0.8**

**Итого: 616880₽**



# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH  
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE  
CREATES THE PERFECT  
ATMOSPHERE FOR  
UNFORGETTABLE MOMENTS

