

# 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: **878.25**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **675690₽**

---

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
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	30	600
Паста из оливок Каламата с тунцом и малиновой икрой	20	30	600
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	30	600
Вегетарианский арт-эклер с морковным паштетом, брокколи, цветной капустой и маком	20	30	600
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	30	600
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>38</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

### Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	30	900
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	30	900
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	30	900
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>34</b>





## Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом	100	20	2000
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	20	2000
Салат с тунцом, свежими овощами, листьями шпината и имбирным соусом	100	20	2000
Листья салата с филе цыплёнка, маринованного в пряных травах со свежими овощами и соусом из печеного перца	100	20	2000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>100</b>

## Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе Судака в черном тапенаде, с печеной тыквой, салатом корн и лимонно-мятным соусом	80	60	4800
Равиоли с лососем, сыром рикотта и шпинатом под сливочным соусом, с сыром parmigiano и трюфельным маслом в рамекине	100	60	6000
Цыпленок, запеченный в соусе "Bechamel" с сыром Parmigiano	100	60	6000
Соте из печеного баклажана с ореховым соусом	80	60	4800
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>270</b>

## Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тигровые креветки-гриль, маринованные в пряных специях с соусом "Arrabbiata"	60	50	3000
Средиземноморский сибас на шпажке, маринованный в лимоннике со сливочным соусом	80	50	4000
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, глазированные в соусе Teriyaki, с черным и белым кунжутом и свежим кориандром	80	50	4000
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	60	4800
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	50	4000





Шампиньоны-гриль, маринованные в пряных травах и сметане, на шпажках

80 50 4000

**Итого, г на персону: 298**

### 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
Чиа пудинг, с цветочным медом, фиалкой и свежей мятой	35	35	1225
Тартар из ананаса с чили перцем и мятой	40	35	1400
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	35	525

**Итого, г на персону: 39**

### Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	16	16000

**Итого, мл на персону: 200**

### 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	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: **878.25**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

**Итого: 675690₽**



# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH  
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE  
CREATES THE PERFECT  
ATMOSPHERE FOR  
UNFORGETTABLE MOMENTS

