

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: **896.38**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **689780₽**

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
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	30	600
Слайс цукини с творожным сыром, Тайским манго и свежим эстрагоном	20	30	600
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	30	600
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	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

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Королевские креветки с листьями молодого шпината, пряными ломтиками цукини и цитрусовым соусом	100	20	2000
Кайсо салат с ореховым соусом	100	20	2000
Запеченная говядина, с микс-салатом, свежими овощами и соусом "Teriyaki"	100	20	2000
Куриная печень, глазированная в малиновом сиропе с зернистой горчицей, с ломтиками белых грибов, вялеными томатами и сыром Parmigiano	100	20	2000
			Итого, г на персону: 100





Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Food pairing. Croiffle (современное гастрономическое сочетание круассана и вафли) – с фермерской утиной грудкой и малиновым пюре	4000	2	8000
			Итого, г на персону: 100

Горячие закуски в блинчиках

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинный мешочек с тартаром из тигровых креветок, шампиньонами и соусом "Saffron"	120	60	7200
Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, шампиньонами и сыром Parmigiano	120	60	7200
Блинный мешочек с тартаром из печеных овощей, кедровыми орешками и зеленым базиликом	120	60	7200
			Итого, г на персону: 270

Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Равиоли с тигровыми креветками, сыром рикотта с томатным соусом, сыром parmigiano и базиликом	100	60	6000
Филе Судака в черном тапенаде, с печеной тыквой, салатом корн и лимонно-мятным соусом	80	60	4800
Филе фермерского цыпленка, в глазури из лесной клюквы с пюре из корня сельдерея и проростками зеленого горошка	100	60	6000
Соте из мини овощей (мини-спаржа, стручковая фасоль, цветная капуста, брокколи, мини-морковь, мини-кукуруза, вяленые томаты)	80	60	4800
			Итого, г на персону: 270

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
Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой	15	30	450
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	30	600
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	30	450
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	30	600
			Итого, г на персону: 26

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: **896.38**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 689780₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

