

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: **1181.06**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **797620₽**

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
Тар-тар из мраморной говядины с каперсами и перепелиным яйцом, подается на сервировочных ложках / Food design series	25	35	875
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	35	700
Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	35	700
Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико	20	35	700
Итого, г на персону:			37

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 филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	30	1800
Брускетта с Пармской ветчиной, творожным сыром, листьями Rucola и томатами cherry	60	30	1800
Брускетта с артишоками, томатами sunrise и соусом "Pesto"	60	30	1800
Итого, г на персону:			68





Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Запеченная утиная грудка с мини-спаржей, вялеными томатами, микс-салатом и малиновым "Chutney"	100	30	3000
Riscola с тигровыми креветками, сыром Parmigiano, кедровыми орешками и пшеничными тостами	100	30	3000
Сыр Dorblu со свежей клубникой, черным виноградом, микс-салатом и медово-розмариновым соусом	100	30	3000
Итого, г на персону:			113

Горячие закуски в блинчиках

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинный мешочек с тартаром из тигровых креветок, шампиньонами и соусом "Saffron"	120	40	4800
Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, шампиньонами и сыром Parmigiano	120	40	4800
Блинный мешочек с муссом из шпината и сливочного сыра	120	40	4800
Гречишный блинный мешочек с телячьим языком и белыми грибами	120	40	4800
Итого, г на персону:			240

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Картофель по-деревенски, запеченный в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	4	12000
Фермерская телятина, томленая в маринаде из красного вина с розмарином, сельдереем и орегано	3000	4	12000
Японский окунь, маринованный в листьях лайма с перцем чили, приготовленный на гриле с ореховым соусом	3000	4	12000
Соте из кенийской фасоли с маринованным имбирем, томатами sunrise, свежим кориандром и белым кунжутом	3000	4	12000
Итого, г на персону:			600





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
Авторский Тирамису	35	20	700
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	20	400
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	20	400
Кростини ручной работы с ванильным муссом и свежей голубикой	20	20	400
			Итого, г на персону: 24

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)	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
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: **1181.06**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 797620₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

