

# 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: **781.63**

Литров на персону: **1**

Итого: **1039580₽**

---

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
Лемонграсс с лососем и имбирной глазурью / 15 pieces / Food design series	300	3	900
Тигровая Креветка с муссом из авокадо, подается на сервировочных ложках / Food design series	20	40	800
Violin-set 4 - Chef's signature / Паста из оливок Каламата с тунцом и малиновой икрой / 9 pieces	180	4	720
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>30</b>

### Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Строганина из Якутского Муксуна, подается с солью с травами, пряным маслом и лимоном - 4 небольшие рыбы	4000	2	8000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>100</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 Персик / Кафирский лайм / Ханибуш / Эстрагон	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	30	1800
Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry	60	30	1800
Брускетта с артишоками, томатами sunrise и соусом "Pesto"	60	30	1800
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>68</b>

### Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат с запечённой говядиной, обжаренными шампиньонами, томатами cherry и соусом "Provence"	100	40	4000
Салат Nicoise с тунцом, анчоусами, кенийской фасолью, томатами cherry, baby-картофелем и перепелиными яйцами	100	40	4000
Куриная печень, глазированная в малиновом сиропе с зернистой горчицей, с ломтиками белых грибов, вялеными томатами и сыром Parmigiano	100	40	4000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>150</b>

### Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Food pairing. Филе фермерской перепелки на крем-каштане, подается под дымным клошем с элементом демонстрационного копчения	3000	2	6000
Демонстрационное приготовление. Ломтики красного тунца, в стиле Tataki, на листьях салата rucola с томатами bunch и ягодным Cream Balsamic	5500	2	11000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>213</b>





## Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе масляной рыбы, маринованной в листьях лайма, со стручковой фасолью и соусом "Cream Pesto"	100	30	3000
Вырезка ягнёнка на тосте из цукини-гриль, с салатом корн и соусом "Cream Pesto"	100	30	3000
Филе утиной грудки-гриль с томленой в вине грушей и соусом "Porto"	100	30	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>113</b>

## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	100	30	3000
Bomboloni с ванильным кремом, свежими ягодами и соленой карамелью	90	30	2700
Мусс три шоколада с фисташковым крашем и миксом из свежих ягод	100	30	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>109</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
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
Су-шеф (ставка смена)	2	да
Повар (ставка смена)	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	4	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: **781.63**

Объём напитков на персону, л: **1**

**Итого: 1039580₽**



# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH  
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE  
CREATES THE PERFECT  
ATMOSPHERE FOR  
UNFORGETTABLE MOMENTS

