

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
Итого, г на персону:			30

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
Итого, г на персону:			100

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	16	16000
Итого, мл на персону:			200

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Персик / Кафирский лайм / Ханибуш / Эстрагон	1000	16	16000
Итого, мл на персону:			200





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
Итого, г на персону:			68

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
Итого, г на персону:			150

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
Итого, г на персону:			213





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
Итого, г на персону:			113

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
Итого, г на персону:			109

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	16	16000
Итого, мл на персону:			200

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко	1000	16	16000
Итого, мл на персону:			200

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

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

