

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: **716.38**

Литров на персону: **0.8**

Итого: **926470₽**

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
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	40	800
Копченый хамон из утки с парфе из олив calamata, с кенийской фасолью / 15 pieces / Food design series	300	3	900
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	40	800
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	40	800
Итого, г на персону:			41

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 Пармской ветчиной, творожным сыром, листьями Rucola и томатами cherry	60	25	1500
Брускетта с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и томатами sunrise	60	25	1500
Брускетта с тунцом Bluefin, cream cheese, томатами cherry и ореховым соусом	60	25	1500
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	25	1500
Итого, г на персону:			75





Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мясо камчатского краба на фрикасе из сезонных овощей с кунжутом и ореховым соусом	100	35	3500
Запеченная фермерская телятина, с кенийской фасолью, перуанской спаржей и томатами cherry, под соусом "Salsa verde"	100	35	3500
Филе фермерской перепёлки, глазированное в кленовом сиропе, с листьями салата месклам, мини-спаржей и малиновым желе	100	35	3500
Итого, г на персону:			131

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление Risotto с чернилами каракатицы и фламбированными в cointreau тигровыми креветками, мидиями kiwi и дальневосточным кальмаром, в сливочном соусе с эстрагоном	5500	2	11000
Итого, г на персону:			138

Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Утиная грудка-гриль с мини-спаржей, салатом корн и малиновым соусом	100	35	3500
Филе тунца-темпура с творожным сыром, мини спаржей и ореховым соусом	80	35	2800
Крабовый спонж на тосте из цукини-гриль, с апельсиновым chutney и cream balsamic	120	35	4200
Итого, г на персону:			131

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	4	8000
Итого, г на персону:			100

Анимационные станции десертов





Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Личи/Малина, готовится при помощи жидкого азота	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 Лаванда / Зизифора / Кактус	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
Повар (ставка смена)	2	да
Су-шеф (ставка смена)	1	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: **716.38**

Объём напитков на персону, л: **0.8**

Итого: 926470₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

