

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: **Фуршет с Анимационными станциями**

Количество персон: **70**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **743**

Литров на персону: **0.77**

Итого: **694880₽**

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 |
|--|--------|--------|-----------|
| Подкопченная утка с артишоками и вялеными томатами | 20 | 30 | 600 |
| Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом | 20 | 30 | 600 |
| Вегетарианский ролл с печеными овощами, авокадо, вялеными томатами и пряным cream-cheese | 20 | 30 | 600 |
| Итого, г на персону: | | | 26 |

Анимационные станции холодных закусок

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|-----------|
| Демонстрационное приготовление Сашими из Шотландского лосося с листьями салата corn, муссом из мексиканского авокадо и имбирным соусом | 4000 | 1 | 4000 |
| Итого, г на персону: | | | 57 |

Минеральная вода

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|--|-----------|--------|------------|
| Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная | 1000 | 14 | 14000 |
| Итого, мл на персону: | | | 200 |

ФУРШЕТ

Брускетты

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---|--------|--------|-----------|
| Брускетта с семгой слабого соления и творожным сыром | 60 | 35 | 2100 |
| Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar" | 60 | 35 | 2100 |
| Итого, г на персону: | | | 60 |



Мини-салаты

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|------------|
| Грудка фермерского цыплёнка, с листьями салата Romaine, ломтиками апельсина, сельдереем, грецкими орехами и медово-розмариновым соусом | 100 | 30 | 3000 |
| Салат Caesar с семгой слабого соления, сыром Parmigiano, кедровыми орешками и пшеничными крутонами | 100 | 30 | 3000 |
| Салат с говяжьим языком, индейкой и жареными грибами | 100 | 30 | 3000 |
| Итого, г на персону: | | | 129 |

Анимационные станции горячих закусок

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|------------|
| Блинная станция. Демонстрационное приготовление домашних блинчиков с кондimentsами на выбор: слабосоленая семга, ветчина из индейки, сыр Gauda, сгущенное молоко, цветочный мед, джем, сметана | 5000 | 1 | 5000 |
| Демонстрационное приготовление. Roast beef на Carpaccio из печенного картофеля, с трюфельным маслом и соусом из белых грибов | 3000 | 1 | 3000 |
| Итого, г на персону: | | | 114 |

Горячие закуски в рамекинах

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|------------|
| Равиоли с кроликом и творожным сыром, в соусе cream-pesto, с сыром parmigiano и крашем из фисташек | 100 | 30 | 3000 |
| Филе фермерской цесарки, с камелизированными яблоками, сегментами апельсина и брусничным соусом | 100 | 30 | 3000 |
| Тунец Bluefin на carpaccio из бакинских томатов, с салатом корн и ореховым соусом | 100 | 30 | 3000 |
| Итого, г на персону: | | | 129 |

Фрукты и Ягоды

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|-----------------------------|--------|--------|------------|
| Ассорти из сезонных фруктов | 2000 | 4 | 8000 |
| Итого, г на персону: | | | 114 |





Анимационные станции десертов

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|------------|
| Демонстрационное приготовление "Вафельные рожки". Тонкие вафли с Английским кремом , ягодной меренгой и свежей голубикой. | 4000 | 2 | 8000 |
| Итого, г на персону: | | | 114 |

Минеральная вода

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|--|-----------|--------|------------|
| Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная | 1000 | 14 | 14000 |
| Итого, мл на персону: | | | 200 |

Лимонады

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|---|-----------|--------|------------|
| Домашний лимонад Драгон фрукт / личи / белый кардамон | 1000 | 12 | 12000 |
| Итого, мл на персону: | | | 171 |

Горячие напитки

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|--|-----------|--------|------------|
| Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон) | 200 | 35 | 7000 |
| Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар) | 200 | 35 | 7000 |
| Итого, мл на персону: | | | 200 |





ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

| Название | Кол-во | включено в стоимость |
|---|--------|----------------------|
| Старший банкетный менеджер(VIP проекты) | 1 | да |
| Раннер (помощник официанта, ставка смена) | 1 | да |
| Официант (ставка смена) | 4 | да |
| Бармен (ставка смена) | 1 | да |
| Повар (ставка смена) | 2 | да |
| Барбэк (помощник бармена, ставка смена) | 1 | да |
| Су-шеф (ставка смена) | 2 | да |
| Супервайзер (ставка смена) | 1 | да |
| Погрузка/разгрузка оборудования | 3 | 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 | 7 | да |

Прочие расходы

| Название | Кол-во | включено в стоимость |
|--|--------|----------------------|
| Фуршет с Анимационными станциями. Эксплуатационные расходы для организации фуршета с шоу-кукинг. (фуршетные столы 1 на 20 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы) | 70 | да |
| Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций) | 70 | да |





Лёд кусковой 10 кг

4

да

Питание обслуживающего персонала

7

да

Вес на персону: **743**

Объём напитков на персону, л: **0.77**

Итого: **694880₽**



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



WHERE FLAVOR MEETS
ELEGANCE



