

# 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: **730230₽**

---

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
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>26</b>

### 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
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>57</b>

### Минеральная вода

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

## 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
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>



## 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
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>129</b>

## 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
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>114</b>

## 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
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>129</b>

## Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	4	8000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>114</b>





## 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
			<b>Итого, г на персону: 114</b>

## Минеральная вода

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

## Лимонады

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

## 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
			<b>Итого, мл на персону: 200</b>





## 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: **730230₽**



# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



WHERE FLAVOR MEETS  
ELEGANCE



