

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: **650.13**

Литров на персону: **1**

Итого: **718230₽**

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
Тар-тар из мраморной говядины с каперсами и перепелиным яйцом, подается на сервировочных ложках / Food design series	25	20	500
Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	20	400
Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико	20	20	400
Итого, г на персону:			19

Минеральная вода

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

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный морс из дикой клюквы	1000	14	14000
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	35	2100
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	35	2100
Итого, г на персону:			60





Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат-бар. Мясная гастрономия: Пармская ветчина, филе фермерской индейки, запеченная утиная грудка, салат романо, rucola, шпинат, Parmigiano, Chevre, Mozzarella, томаты, огурцы, оливки, крутоны, с ассортиментом соусов	10000	1	10000
Итого, г на персону:			143

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление обожженного на камнях тунца, с томатами cherry, салатом corn, лепестками миндаля и ореховым соусом	4000	1	4000
Домашние оладьи tar-tar из лосося / куриный паштет с маком / красная икра	4000	1	4000
Croiffle (современное гастрономическое сочетание круассана и вафли, готовится демонстрационно при гостях) – с фермерской утиной грудкой и малиновым пюре / с телятиной в трюфельном молоке и сыром рикотта	4000	1	4000
Итого, г на персону:			171

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	5	10000
Итого, г на персону:			143

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Гонконгские вафли". Ганаш из молочного шоколада, свежие ягоды и краш из медовых фисташек	8000	1	8000
Итого, г на персону:			114





Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	16	16000
Итого, мл на персону:			229

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Лаванда / Зизифора / Кактус	1000	12	12000
Итого, мл на персону:			171

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный 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)	3	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	3	да
Повар (ставка смена)	2	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	1	да
Су-шеф (ставка смена)	3	да



Супервайзер (ставка смена)

1

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: 650.13**Объём напитков на персону, л: 1****Итого: 718230₽**

3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



WHERE FLAVOR MEETS
ELEGANCE



