

# 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: **1025.86**

Литров на персону: **0.97**

Итого: **1018620₽**

---

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
Тигровые креветки-гриль с сыром baby Mozzarella, томатами sunrise и зелёным базиликом	20	30	600
Подкопченная утка с артишоками и вялеными томатами	20	30	600
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	30	600
Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой	20	30	600
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>34</b>

### Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Устричный Бар. Fine de Claire #1 с соусами Миньонетт, лимонно - имбирным, tar-tar из клубники и свежим лаймом (100 шт)	10000	1	10000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>143</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 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 семгой слабого соления и творожным сыром	60	30	1800
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>77</b>



## Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат-бар. Рыбная гастрономия. Слабосоленый лосось, тунец Bluefin, красная икра, салат романо, руккола, шпинат, Parmigiano, Chevre, Mozzarella, томаты, огурцы, маслины, крутоны, перепелиные яйца, с ассортиментом соусов	10000	1	10000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>143</b>

## Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Карвинг станция. Каспийский осётр запечённый с пряными травами и лаймом. Сервируется с муссом из зелёного горошка, мини-шпинатом и икорным соусом	6000	2	12000
Демонстрационное приготовление. Тигровые креветки, фламбированные в роме с лимонником, тимьяном и перцем chili	3000	2	6000
Food pairing. Croiffle (современное гастрономическое сочетание круассана и вафли) – с фермерской утиной грудкой и малиновым пюре	4000	2	8000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>371</b>

## Фрукты и Ягоды

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

## Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Малина & Шампанское, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>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:</b>			<b>200</b>

## Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный морс из дикой клюквы	1000	14	14000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>

## Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Манго / Маракуйя /Кокос	1000	12	12000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>171</b>

## 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
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>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
Погрузка/разгрузка оборудования	3	да
Повар (ставка смена)	2	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	1	да
Су-шеф (ставка смена)	1	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: **1025.86**

Объём напитков на персону, л: **0.97**

**Итого: 1018620₽**



# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



WHERE FLAVOR MEETS  
ELEGANCE



