

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: **803**

Литров на персону: **0.97**

Итого: **903200₽**

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
Морской гребешок с муссом из корня сельдерея, подается на сервировочных ложках / Food design series	20	30	600
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	30	600
Красная икра с сырным парфе, подается на сервировочных ложках / Food design series	20	30	600
Итого, г на персону:			26

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Antipasti board Prosciutto, Milano, Bresaola, Mortadella, Parmigiano, Scamorza, Dorblu, Chevroux, артишоки, оливки и маслины, вяленые томаты, фаршированные мини-перцы, крекеры, орехи, французский багет, чиабатта, клубника, гранат	6500	1	6500
Итого, г на персону:			93

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 Пармской ветчиной, творожным сыром, листьями Rucola и томатами cherry	60	30	1800
Брускетта с тунцом Bluefin, cream cheese, томатами cherry и ореховым соусом	60	30	1800





Брускетта с муссом из зеленого горошка, желтыми томатами cherry, творожным сыром и mush салатом	60	30	1800
			Итого, г на персону: 77

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат-бар. Antipasti: Салями Milano, Chorizo, Пармская ветчина, Pepperoni, Parmigiano, Mozzarella, Dorblu, Chevre, маринованные корнишоны, оливки и маслины, шампиньоны, вяленые томаты, овощи гриль, артишоки, каперсы, Rucola, масло, гриссини и чабатта	10000	1	10000
			Итого, г на персону: 143

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Ломтики красного тунца, в стиле Tataki, на листьях салата rucola с томатами bunch и ягодным Cream Balsamic	5500	1	5500
Food pairing. Филе фермерской перепелки на крем-каштане, подается под дымным клошем с элементом демонстрационного копчения	3000	1	3000
Демонстрационное приготовление. Гонконгские вафли с лососем & cream cheese / ростбифом & вялеными томатами	8000	1	8000
			Итого, г на персону: 236

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
----------	--------	--------	----------



Croiffle (современное гастрономическое сочетание круассана и вафли, готовится демонстрационно при гостях) - 4000 1 4000
с молочным шоколадом и marshmallows / с кремом из бурбонской ванили, меренгой и свежими ягодами

Демонстрационное приготовление "Сорбе" Ананас / Мята / Чили, готовится при помощи жидкого азота 4000 1 4000

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

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный морс из дикой клюквы	1000	14	14000

Итого, мл на персону: 200

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Манго / Маракуйя /Кокос	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
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
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





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

Питание обслуживающего персонала

7

да

Вес на персону: **803**

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

Итого: 903200₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



WHERE FLAVOR MEETS
ELEGANCE



