

# 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: **60**

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **536.8**

Литров на персону: **0.8**

Итого: **551880₽**

---

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
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	20	400
Слайс цукини с творожным сыром, Тайским манго и свежим эстрагоном	20	20	400
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	20	400
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	20	400
			<b>Итого, г на персону: 27</b>

### Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	12	12000
			<b>Итого, мл на персону: 200</b>

### Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Манго / Маракуйя / Кокос	1000	12	12000
			<b>Итого, мл на персону: 200</b>

## ФУРШЕТ

### 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
			<b>Итого, г на персону: 167</b>



**Анимационные станции горячих закусок**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Паэлья с тигровыми креветками, мидиями, кальмарами и мини-осьминогами.	4000	1	4000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>67</b>

**Горячие закуски в блинчиках**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинный мешочек с тартаром из тигровых креветок, шампиньонами и соусом "Saffron"	120	20	2400
Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, шампиньонами и сыром Parmigiano	120	20	2400
Блинный мешочек с тартаром из печеных овощей, кедровыми орешками и зеленым базиликом	120	20	2400
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>120</b>

**Горячие закуски в рамекинах**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе Судака в черном тапенаде, с печеной тыквой, салатом корн и лимонно-мятным соусом	80	30	2400
Филе фермерского цыпленка, в глазури из лесной клюквы с пюре из корня сельдерея и проростками зеленого горошка	100	30	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>90</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	1	4000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>67</b>





## Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	12	12000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>

## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	30	6000
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	30	6000
<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)	2	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Повар (ставка смена)	2	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	6	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)	60	да
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	60	да
Лёд кусковой 10 кг	3	да
Питание обслуживающего персонала	6	да

Вес на персону: **536.8**

Объём напитков на персону, л: **0.8**

**Итого: 551880₽**



# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



WHERE FLAVOR MEETS  
ELEGANCE



