

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: **711.8**

Литров на персону: **1**

Итого: **566050₽**

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
Sugar-морковь с сегментами грейпфрута, фенхелем и мятой	20	20	400
Паштет из куриной печени с брусничным Chutney и микрозеленью, в корзиночке из теста Filo	20	20	400
Авторские профитроли с муссом из слабосоленого лосося, физалисом и белым кунжутом	20	20	400
Сыр Dorblu с карамелизированной в цветочном меде грушей и свежей мятой	20	20	400
Итого, г на персону:			27

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Сорбе "Томат & Базилик", замораживается при помощи жидкого азота	3000	1	3000
Charcuterie cheese board. Чеддер, гауда, ореховый, тильзитер, джугас, мед, клубника, грисини, виноград, французский багет, грецкие орехи, микрозелень	6500	1	6500
Итого, г на персону:			158

Минеральная вода

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





ФУРШЕТ

Сэндвичи на круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	60	20	1200
Круассан с фермерским цыпленком, свежими овощами и тапенадом из оливок	60	20	1200
Круассан с запеченной индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	20	1200
Итого, г на персону:			60

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат-бар из свежих овощей: морковь, томаты Cherry, стебель сельдерея, цветная капуста, брокколи, свёкла, огурцы, салат романо, Rucola, листья айсберг, шпинат. Соусы: йогуртовый, Blue Cheese, оливковое масло, бальзамический, соевый	10000	1	10000
Итого, г на персону:			167

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Лопатка ягненка с рисом басмати и овощами (огурец, дайкон, болгарский перец) соусы йогуртовый и томатный	3000	1	3000
Запеченный рулет из утки с вялеными фруктами, кедровыми орехами, томатами sunrise и соусом из брусники. Сервируется на карвинг-станции с карамелизированными яблоками.	3000	1	3000
Демонстрационное приготовление. Капустное трио гриль с миндальным пюре и трюфельным соусом	4000	1	4000
Итого, г на персону:			167





Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	4	8000
			Итого, г на персону: 133

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	16	16000
			Итого, мл на персону: 267

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	16	16000
			Итого, мл на персону: 267

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	40	8000
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	40	8000
			Итого, мл на персону: 267





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	2	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	6	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)	60	да
Лёд кусковой 10 кг	3	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)

60

да

Питание обслуживающего персонала

6

да

Вес на персону: **711.8**

Объём напитков на персону, л: **1**

Итого: 566050₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



WHERE FLAVOR MEETS
ELEGANCE



