

# 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: **1000**

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1081.47**

Литров на персону: **0.64**

Итого: **10870350₽**

---

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!**





## ОСНОВНОЕ МЕНЮ

### Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	75	1500
Шотландский Лосось, маринованный в односолодовом виски, с кенийской фасолью	20	75	1500
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	75	1500
Форшмак из сельди "залом" с перепелиными яйцами, икрой летучей рыбы и чипсами из бородинского хлеба	25	75	1875
Филе сельди пряного посола с печеным картофелем, глазированным в копченой паприке с красным луком	20	75	1500
Туец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	75	1500
Туец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	75	1500
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	75	1500
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	75	1500
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	75	1500
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	75	1500
Тигровые креветки-гриль с сыром baby Mozzarella, томатами sunrise и зелёным базиликом	20	75	1500
Тигровые креветки-гриль с печеным яблоком и свежим кориандром	20	75	1500
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	75	1500
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	75	1500
Мраморный ролл с Камчатским крабом, сыром Camembert, пряным cream cheese и свежим эстрагоном	20	80	1600





Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	75	1500
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	75	1500
Мини-такос с тигровыми креветками - гриль, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	75	1500
Лосось, маринованный в скандинавских специях и свекле, с малиной и чипсами из томатов	20	75	1500
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	75	1500
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленым лососем и пряным cream cheese	20	75	1500
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	75	1500
Бланманже с тигровыми креветками, томатами cherry bunch и фисташковым крашем	45	75	3375
Авторские профитроли с муссом из слабосоленого лосося, физалисом и белым кунжутом	20	75	1500
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	75	1500
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	75	1500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	75	1500
Мини-такос с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	75	1500
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	75	1500
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	75	1500
Говяжий язык с сыром Feta, зеленым базиликом и орегано	20	75	1500
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	75	1500
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	75	1500
Roast beef из говяжьей вырезки с клубникой и имбирным мармеладом	20	75	1500
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	75	1500





Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	75	1500
Филе копченой утки с сыром Brie, карамелизированной грушей и свежей мятой	20	75	1500
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	75	1500
Паштет из куриной печени с брусничным Chutney и микрозеленью, в корзиночке из теста Filo	20	75	1500
Пате из фермерского цыпленка с медовой грушей, вялеными фруктами, томатами sunrise, кедровыми орехами и апельсиновым chutney	20	75	1500
Мини-тако с фермерским цыпленком, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	21	75	1575
Мини корнет с муссом из гусиной печени, миксом злаков и микрозеленью	20	75	1500
Ломтики филе цыпленка с медово-розмариновой заправкой, со свежей голубикой и крашем из фисташек	20	75	1500
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	75	1500
Авторские профитроли с муссом из фермерского цыпленка, физалисом и кедровыми орехами	20	75	1500
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	75	1500
Сырный трюфель, панированный в краше из грецких орехов	20	75	1500
Сыр Dorblu с карамелизированной в цветочном меде грушей и свежей мятой	20	75	1500
Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой	20	75	1500
Слайс цукини с творожным сыром, Тайским манго и свежим эстрагоном	20	75	1500
Слайс баклажана, с сырным муссом и грецкими орехами	20	75	1500
Ролл из баклажана с томатами конкассе, сыром Mozzarella и соусом "Pesto"	20	75	1500
Пастила из козьего сыра с конфитюром из вяленых фруктов и кедровыми орешками	20	75	1500
Пастила из козьего сыра с виноградным "Chutney"	20	75	1500
Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	75	1500
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	75	1500





Baby Mozzarella с томатами Cherry и соусом "Pesto"	20	75	1500
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail"	40	50	2000
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Blue Cheese"	40	50	2000
Мини-тако, tar-tar из печеных овощей и микрозеленью	20	75	1500
Вегетарианский ролл с печеными овощами, авокадо, вялеными томатами и пряным cream-cheese	20	75	1500
Sugar-морковь с сегментами грейпфрута, фенхелем и мятой	20	75	1500
Fresh-roll из цукини с сельдереем, сегментом апельсина и крашем из грецких орехов	20	75	1500

**Итого, г на персону: 99**

### Анимационные станции холодных закусок

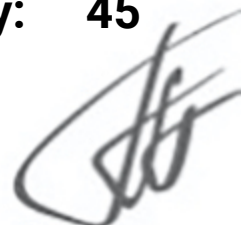
Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Строганина из Мурманской Форели, подается с солью с травами, пряным маслом и лимоном - 1 большая рыба	5000	10	50000
Салат-бар. Мясная гастрономия: Пармская ветчина, филе фермерской индейки, запеченная утиная грудка, салат романо, rucola, шпинат, Parmigiano, Chevre, Mozzarella, томаты, огурцы, оливки, крутоны, с ассортиментом соусов	10000	5	50000
Салат-бар. Птица. Копченая утиная грудка, филе фермерского цыпленка, филе индейки, маринованное в липовом меде и бадьяне, салат романо, rucola, айсберг, Parmigiano, Feta, Baby Mozzarella, томаты, огурцы, оливки, крутоны, с ассортиментом соусов	10000	5	50000
Салат-бар. Сыр & Овощи. Сыры - Parmigiano / Feta / baby Mozzarella, салат романо, rucola, айсберг, шпинат, томаты и огурцы, оливки, крутоны, перепелиные яйца, сладкий перец, оливковое масло, с ассортиментом соусов	10000	5	50000

**Итого, г на персону: 200**

### Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная станция (Чиабатта, цельнозерновой хлеб, французский багет, ржаные булочки с кориандром)	1500	30	45000

**Итого, г на персону: 45**





## Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление авторских вафельных рожков с сырным муссом Camembert, тигровыми креветками и микрозеленью	4000	10	40000
Демонстрационное приготовление. Паэлья с тигровыми креветками, мидиями, кальмарами и мини-осьминогами.	4000	10	40000
Демонстрационное приготовление. Ломтики красного тунца, в стиле Tataki, на листьях салата ruscola с томатами bunch и ягодным Cream Balsamic	5500	10	55000
Демонстрационное приготовление. Дуэт авторских вафельных бруснет с лососем & cream cheese / ростбифом & вялеными томатами	4000	10	40000
Карвинг станция. Тамбовский свиной окорок, запеченный в медовухе, с брусникой и горчицей, подается с пряным картофелем и соусом из лесных ягод	4000	10	40000
Демонстрационное приготовление. Roast beef на Carpaccio из печенного картофеля, с трюфельным маслом и соусом из белых грибов	3000	13	39000
Демонстрационное приготовление. Паэлья с цыпленком, стручковой фасолью, сладкой кукурузой, томатами cherry bunch и зеленым горошком	4000	10	40000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>294</b>





## Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Летняя Фруктовая Станция (Филе Арбуза с муссом из клубники & Дынные шарики с мятным парфе)	25000	12	300000
Демонстрационное приготовление "Вафельные рожки". Тонкие вафли с Английским кремом , ягодной меренгой и свежей голубикой.	4000	8	32000
Демонстрационное приготовление " Вафельные рожки." Тонкие вафли с кремом "Mascarpone" , свежей клубникой и бельгийским шоколадом.	4000	8	32000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Клубника & Cointreau, готовится при помощи жидкого азота	4000	7	28000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Апельсин & Розмарин, готовится при помощи жидкого азота	4000	7	28000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>420</b>

## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Чиа пудинг, с цветочным медом, фиалкой и свежей мятой	35	50	1750
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой	18	50	900
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	50	900
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	50	750
Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	50	1000
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	40	50	2000
Тартар из ананаса с чили перцем и мятой	40	50	2000
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	50	1750
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	50	1000
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	50	1000





Мини-тартини ручной работы, с темным шоколадом и свежей малиной	20	50	1000
Мини-тартини ручной работы, с кремом "Mascarpone", свежей голубикой и мятой	20	50	1000
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	50	1000
Мини-Мильфей с фисташковым грильяжем, Английским кремом, свежей малиной и мятой	15	50	750
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	50	900
Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой	15	50	750
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	50	1000
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	50	1000
Кростини ручной работы с ванильным муссом и свежей голубикой	20	50	1000
Королевские медовые финики с кремом "Frangipane", лепестками миндаля и свежей мятой	15	50	750
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	50	750
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>23</b>

### Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	140	140000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	60	60000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>

### Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	200	200000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>



## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	600	120000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	600	120000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>240</b>

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	2	да
Супервайзер (ставка смена)	4	да
Официант (ставка смена)	45	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	6	да
Бармен (ставка смена)	5	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	5	да
Повар (ставка смена)	20	да
Су-шеф (ставка смена)	14	да
Погрузка/разгрузка оборудования	30	да

### Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	8	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	100	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)	1000	да
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	1000	да
Лёд кусковой 10 кг	50	да
Питание обслуживающего персонала	100	да

Вес на персону: **1081.47**

Объём напитков на персону, л: **0.64**

**Итого: 10870350₽**

Пожалуйста заполните бриф по мероприятию! время заезда на площадку на монтаж  
- тайминг проекта(все этапы) - время на демонтаж - разгрузка (свободная/лифт/на  
руках по лестнице/ ?) - ассортимент и количество напитков от Заказчика -стилизация  
мероприятия(декора) - сервировка -мебель welcome зона - мебель основной зал -  
униформа - прочие нюансы/комментарии:

# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



WHERE FLAVOR MEETS  
ELEGANCE



