

# 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: **Лёгкий фуршет / Кофе-брейк (продолжительность до 1 часа)**

Количество персон: **100**

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **360.03**

Литров на персону: **0.5**

Итого: **267050₽**

---

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

### Сэндвичи на тостовом хлебе

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	50	3000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с ветчиной из индейки, сыром Gouda и свежими томатами	60	50	3000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с сыром Mozzarella, свежими томатами и соусом "Pesto"	60	50	3000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с филе фермерского цыпленка, сыром Gouda, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	50	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>120</b>

### Сэндвичи на круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с запеченной индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	50	3000
Круассан с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	60	50	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>

### Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с рисом и яйцом	50	50	2500
Пирожок с картофелем и грибами	50	50	2500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>50</b>

### Пирожки сладкие

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с яблоками	50	50	2500
Пирожок с черникой	50	50	2500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>50</b>





## Домашняя выпечка

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шоколадный маффин	50	50	2500
Ванильный маффин	50	50	2500
Постное медовое печенье	300	10	3000
			<b>Итого, г на персону: 80</b>

## Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	14	14000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	6	6000
			<b>Итого, мл на персону: 200</b>

## Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	10	10000
			<b>Итого, мл на персону: 100</b>

## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	50	10000
Американский кофе (Бойлер)	200	50	10000
			<b>Итого, мл на персону: 200</b>

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Супервайзер (full day)	1	да
Бармен	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да





Повар (ставка смена)

1

да

**Логистика****Название****Кол-во включено в стоимость**

Доставка/возврат оборудования каблучок

1

да

Такси для персонала принимающего участие в монтажных работа ранее 7:00

4

да

**Прочие расходы****Название****Кол-во включено в стоимость**

Кофе-брейк. Эксплуатационные расходы для организации кофе-брейка. (фуршетные столы из расчёта 1 на 35 гостей, коктейльные столы из расчёта 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки/приборы/чашки, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)

100

да

Питание обслуживающего персонала

10

да

**Вес на персону: 360.03****Объём напитков на персону, л: 0.5****Итого: 267050₽**

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 -стилистика мероприятия(декора) - сервировка -мебель welcome зона - мебель основной зал - униформа - прочие нюансы/комментарии:



# 3F | MAGAZINE





CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES





OUR TEAM ENSURES EVERY  
EVENT IN A MASTERPIECE  
OF SERVICE AND STYLE

