

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: **300**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **250.5**

Литров на персону: **0.2**

Итого: **383500₽**

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
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	50	3000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с тунцом, свежими томатами и творожным сыром	60	50	3000
Итого, г на персону:			60

Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с грибами	50	50	2500
Пирожок с зелёным луком и яйцом	50	50	2500
Пирожок с капустой	50	50	2500
Пирожок с картофелем	50	50	2500
Пирожок с рисом и яйцом	50	50	2500
Пирожок с цыпленком	50	50	2500
Итого, г на персону:			50





Домашняя выпечка

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шоколадный маффин	50	50	2500
Ванильный маффин	50	50	2500
Постное медовое печенье	300	20	6000
Кунжутное печенье с ванилью	200	20	4000
Воздушные Пончики с глазурью из темного шоколада	52	50	2600
Воздушные Пончики с глазурью из белого шоколада	55	50	2750
Шоколадный капкейк с грецким орехом, голубикой и свежей мятой	60	50	3000
Цитрусовый капкейк с белым шоколадом, лепестками миндаля и апельсиновым чипсом	60	50	3000
Сливочный капкейк с ванильным кремом, свежей клубникой, фисташковым крашем и мятой	60	50	3000
Воздушные Пончики с ванильным кремом и шоколадной глазурью	76	50	3800
Банановый капкейк с белым шоколадом, свежей голубикой и фисташками	60	50	3000
Домашнее печенье с вялеными фруктами и грецким орехом	300	20	6000

Итого, г на персону: 141

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	40	40000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	20	20000

Итого, мл на персону: 200



ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	1	да

Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
Крафт посуда. (одноразовая посуда - приборы, тарелки, салфетки, стаканчики под горячие и холодные напитки)	300	да

Вес на персону: **250.5**

Объём напитков на персону, л: **0.2**

Итого: 383500₽

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





CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES





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

