

# 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: **500**

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **574.54**

Литров на персону: **0.61**

Итого: **2084130₽**

---

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

### Канапе и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	50	1000
Слайс баклажана, с сырным муссом и грецкими орехами	20	50	1000
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail"	40	50	2000
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	50	1000
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	50	1000
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	50	1000
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	50	1000
Ломтики филе цыпленка с медово-розмариновой заправкой, со свежей голубикой и крашем из фисташек	20	50	1000
Barbie roll со свеклой и грецким орехом	20	50	1000
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Blue Cheese"	40	50	2000
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	50	1000
Филе сельди пряного посола с печеным картофелем, глазированным в копченой паприке с красным луком	20	50	1000
Fresh-roll из цукини с сельдереем, сегментом апельсина и крашем из грецких орехов	20	50	1000
Сырный трюфель, панированный в краше из грецких орехов	20	50	1000
Пате из фермерского цыпленка с медовой грушей, вялеными фруктами, томатами sunrise, кедровыми орехами и апельсиновым chutney	20	50	1000
Мини-тако, tar-tar из печеных овощей и микрозеленью	20	50	1000
Вегетарианский ролл с печеными овощами, авокадо, вялеными томатами и пряным cream-cheese	20	50	1000
Baby Mozzarella с томатами Cherry и соусом "Pesto"	20	50	1000
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	50	1000
Канапе "Caprese" с вялеными томатами, тимьяном и pesto	20	50	1000



**Итого, г на персону: 44****Сэндвич-эклеры**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	83	2490
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	84	2520
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	84	2520
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	83	2490
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	83	2490
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	83	2490
			<b>Итого, г на персону: 30</b>

**Сэндвичи на хлебе чиабатта**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Чиабатта-сэндвич с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	80	72	5760
Чиабатта-сэндвич с бужениной, болгарским перцем и соусом "BBQ"	80	72	5760
Чиабатта-сэндвич с филе фермерского цыпленка, свежими томатами и соусом "Caesar"	80	72	5760
Чиабатта-сэндвич с ветчиной из индейки, сыром Gouda, свежими огурцами и соусом aioli с зеленым базиликом	80	72	5760
Чиабатта-сэндвич с тунцом, свежими томатами и творожным сыром	80	72	5760
Чиабатта-сэндвич с Пармской ветчиной, сыром Mozzarella и свежими томатами и соусом "Pesto"	80	72	5760
Чиабатта-сэндвич с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	80	72	5760
			<b>Итого, г на персону: 81</b>





## Сэндвичи на круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с ростбифом из говяжьей вырезки, печеным перцем и ореховым соусом	60	72	4320
Круассан с фермерским цыпленком, свежими овощами и тапенадом из оливок	60	73	4380
Круассан с утиным филе, томатами sunrise, грушевым chutney и соусом "Blue Cheese"	60	73	4380
Круассан с тунцом Bluefin, салатом corn, томатами cherry и кунжутным соусом	60	72	4320
Круассан с семгой слабого соления, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	72	4320
Круассан с запеченной индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	73	4380
Круассан с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	60	73	4380
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>61</b>

## Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат в азиатском стиле с фунчозой, ростками сои, свежими овощами и соусом "Sweet chili"	100	50	5000
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	50	5000
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	50	5000
Филе фермерского цыпленка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	50	5000
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	50	5000
Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	50	5000
Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	100	50	5000
Листья салата с филе цыпленка, маринованного в пряных травах со свежими овощами и соусом из печеного перца	100	50	5000





Копчёная индейка, с белыми грибами, ломтиками печеного картофеля, листьями салата Romaine и соусом "Provence"

100 50 5000

Тайский салат с телячьим языком, фунчозой, свежими овощами и соусом "sweet chili"

100 50 5000

**Итого, г на персону: 100**

---





## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	50	100000
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	50	1750
Ванильная Панна-котта с клубникой	40	50	2000
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	40	50	2000
Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса	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
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
Чиа пудинг, с цветочным медом, фиалкой и свежей мятой	35	50	1750
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	100	50	5000
Тартар из ананаса с чили перцем и мятой	40	50	2000
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-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
---	----	----	------

Ганаш из молочного шоколада с кремом "Mascarpone" и свежей голубикой	40	50	2000
--	----	----	------

**Итого, г на персону: 259**

### Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
----------	-----------	--------	-----------

Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	70	70000
---	------	----	-------

Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	30	30000
---	------	----	-------

**Итого, мл на персону: 200**

### Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
----------	-----------	--------	-----------

Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	100	100000
---	------	-----	--------

**Итого, мл на персону: 200**

### Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
----------	-----------	--------	-----------

Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	260	52000
---	-----	-----	-------

Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	260	52000
---	-----	-----	-------

**Итого, мл на персону: 208**

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
----------	--------	----------------------

Супервайзер (full day)	3	да
------------------------	---	----

Бармен	10	да
--------	----	----

Погрузка/разгрузка оборудования	16	да
---------------------------------	----	----

Повар (ставка смена)	4	да
----------------------	---	----



## Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования каблучок	5	да
Такси для персонала принимающего участие в монтажных работа ранее 7:00	17	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)	500	да
Питание обслуживающего персонала	50	да

Вес на персону: **574.54**

Объём напитков на персону, л: **0.61**

**Итого: 2084130₽**

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

