

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: **403.17**

Литров на персону: **0.4**

Итого: **5923760₽**

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
Мини-такó с фермерским цыпленком, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	21	100	2100
Слайс цукини с творожным сыром, Тайским манго и свежим эстрагоном	20	100	2000
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	100	2000
Паштет из куриной печени с брусничным Chutney и микрозеленью, в корзиночке из теста Filo	20	100	2000
Авторские профитроли с муссом из слабосоленого лосося, физалисом и белым кунжутом	20	100	2000
Сыр Dorblu с карамелизированной в цветочном меде грушей и свежей мятой	20	100	2000
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	100	2000
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	100	2000
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	100	2000
Мини-такó с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	100	2000
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	100	2000
Мини корнет с муссом из гусиной печени, миксом злаков и микрозеленью	20	100	2000
Бланманже с тигровыми креветками, томатами cherry bunch и фисташковым крашем	45	100	4500
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	100	2000
Roast beef из говяжьей вырезки с клубникой и имбирным мармеладом	20	100	2000
Тигровые креветки-гриль с печеным яблоком и свежим кориандром	20	100	2000
Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой	20	100	2000



Пастила из козьего сыра с облепиховым мармеладом	20	100	2000
Пастила из козьего сыра с конфитюром из вяленых фруктов и кедровыми орешками	20	100	2000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	100	2000

Итого, г на персону: 43

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с тунцом Bluefin, cream cheese, томатами cherry и ореховым соусом	60	100	6000
Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry	60	100	6000
Брускетта с семгой слабого соления и творожным сыром	60	100	6000
Брускетта с фермерской телятиной и глазуньей из перепелиного яйца	60	100	6000
Брускетта с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и томатами sunrise	60	100	6000
Брускетта с Пармской ветчиной, творожным сыром, листьями Rucola и томатами cherry	60	100	6000
Брускетта с запеченной свиной вырезкой, творожным сыром, томатами cherry и соусом "Kimchi"	60	100	6000
Брускетта с запеченной свиной вырезкой, маринованными огурцами и соусом "BBQ"	60	100	6000
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	100	6000
Брускетта с сыровяленой утиной грудкой, арахисовой пастой и персиком	60	100	6000

Итого, г на персону: 60

Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	100	3000
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	100	3000



Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	100	3000
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	100	3000
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	100	3000

Итого, г на персону: 15

Сэндвичи на круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с тунцом Bluefin, салатом corn, томатами cherry и кунжутным соусом	60	100	6000
Круассан с ростбифом из говяжьей вырезки, печеным перцем и ореховым соусом	60	100	6000
Круассан с фермерским цыпленком, свежими овощами и тапенадом из оливок	60	100	6000
Круассан с утиным филе, томатами sunrise, грушевым chutney и соусом "Blue Cheese"	60	100	6000
Круассан с запеченной индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	100	6000
Круассан с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	60	100	6000

Итого, г на персону: 36

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат из бакинских томатов с Крымским луком, букетом трав и оливковым маслом	100	100	10000
Салат в азиатском стиле с фунчозой, ростками сои, свежими овощами и соусом "Sweet chili"	100	100	10000
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	100	10000
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	100	10000
Филе фермерского цыпленка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	100	10000
Тигровые креветки на гриле, с салатом чука, листьями салата Айсберг и ореховым соусом	100	100	10000





Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом	100	100	10000
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	100	10000
Салат с печёными овощами Noisette, корнишонами и соусом "Pesto"	100	100	10000
Листья салата с филе цыплёнка, маринованного в пряных травах со свежими овощами и соусом из печеного перца	100	100	10000
Итого, г на персону:			100

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Манго & Чили, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Лесные ягоды, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Клубника & Cointreau, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Апельсин & Розмарин, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Итого, г на персону:			32

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	50	100000
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 Английским кремом и свежей клубникой	20	50	1000
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	50	900
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
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	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
Клубника в белом шоколаде	15	50	750
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	50	1000
Кростини ручной работы с ванильным муссом и свежей голубикой	20	50	1000
Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	50	1000
Мини-тартини ручной работы, с кремом "Mascarpone", свежей голубикой и мятой	20	50	1000
Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой	15	50	750
Авторские шоколадные трюфеля ручной работы (молочный, горький, белый)	25	50	1250
Мини-тартини ручной работы, с темным шоколадом и свежей малиной	20	50	1000
Мини-Мильфей с фисташковым грильяжем, Английским кремом, свежей малиной и мятой	15	50	750

Итого, г на персону: 117

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	200	200000

Итого, мл на персону: 200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	500	100000





Американский кофе (Бойлер)

200

500

100000

Итого, мл на персону: 200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	5	да
Супервайзер (ставка смена)	4	да
Официант (ставка смена)	50	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	6	да
Бармен (ставка смена)	5	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	5	да
Повар (ставка смена)	25	да
Су-шеф (ставка смена)	8	да
Погрузка/разгрузка оборудования	40	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: **403.17**

Объём напитков на персону, л: **0.4**

Итого: 5923760₽

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



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



WHERE FLAVOR MEETS
ELEGANCE



