

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: **350.12**

Литров на персону: **0.5**

Итого: **5131200₽**

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 тунцом, свежими томатами и творожным сыром	60	200	12000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	200	12000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с ветчиной из индейки, сыром Gouda и свежими томатами	60	200	12000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с филе фермерского цыпленка, сыром Gouda, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	200	12000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с сыром Mozzarella, свежими томатами и соусом "Pesto"	60	200	12000
Итого, г на персону:			60

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат-бар из свежих овощей: морковь, томаты Cherry, стебель сельдерея, цветная капуста, брокколи, свёкла, огурцы, салат романо, Rucola, листья айсберг, шпинат. Соусы: йогуртовый, Blue Cheese, оливковое масло, бальзамический, соевый	10000	4	40000
Салат-бар. Птица. Копчёная 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	4	40000
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	4	40000
Итого, г на персону:			120

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
----------	--------	--------	----------





Станция с шаурмой. Запеченный в бруснике, фермерский цыпленок, с салатом Айсберг, свежими томатами, огурцами, зеленым базиликом и томатным соусом

15000 4 60000

Итого, г на персону: 60

Горячие закуски мини-бургеры

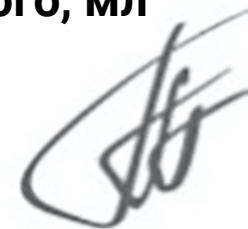
Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Рыбный мини-бургер с котлетой из семги и трески, в кунжутной булочке, со свежими томатами и огурцами, листьями айсберг и соусом тартар	60	200	12000
Мини-бургер с котлетой из мраморной говядины, в кунжутной булочке, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и соусом BBQ	60	200	12000
Мини-бургер с беконом и свиной котлетой в кунжутной булочке, со свежими томатами, корнишонами, сыром Cheddar, листьями айсберг и соусом BBQ	60	200	12000
Куриный мини-бургер с котлетой из фермерского цыпленка, в кунжутной булочке, с сыром Cheddar, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и ореховым соусом	60	200	12000
Вегетарианский мини-бургер с котлетой из цукини и болгарского перца, в кунжутной булочке, со свежими огурцами и томатами, листьями айсберг и соусом "Pesto"	60	200	12000
Итого, г на персону:			60

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Crepe Suzette". Бездрожжевые блинчики-фламбе в Cointreau со свежими фруктами, мятой и апельсиновым соусом	6500	4	26000
Демонстрационное приготовление "Трио Crème brûlée." Лимонник & Базилик / Белый & Тёмный шоколад, карамельная корочка, свежие ягоды и мята	6000	4	24000
Итого, г на персону:			50

Минеральная вода

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





Вода минеральная в бугельных бутылках
негазированная

1000 300 300000

Итого, мл на персону: 300

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный 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)	2	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)	6	да
Погрузка/разгрузка оборудования	40	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	10	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: **350.12**
Объём напитков на персону, л: **0.5**
Итого: 5131200₽

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



