

3F CATERING

ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

ВЫЕЗДНОЙ РЕСТОРАН



ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ВАШИХ МЕРОПРИЯТИЙ



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

volume 2025

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: **700.12**

Литров на персону: **0.54**

Стоимость на персону: **6625.58 ₺**

Итого: **6625580 ₺**

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 7 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!



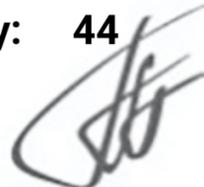


ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	100	2000
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	100	2000
Слайс баклажана, с сырным муссом и грецкими орехами	20	100	2000
Овощи crudités с соусом "Cocktail"	40	100	4000
Овощи crudités с соусом "Blue Cheese"	40	100	4000
Филе сельди пряного посола с печеным картофелем, глазированным в копченой паприке с красным луком	20	100	2000
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	100	2000
Fresh-roll из цукини с сельдереем, сегментом апельсина и крашем из грецких орехов	20	100	2000
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	100	2000
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	100	2000
Ломтики филе цыпленка с медово-розмариновой заправкой, со свежей голубикой и крашем из фисташек	20	100	2000
Сырный трюфель, панированный в краше из грецких орехов	20	100	2000
Пате из фермерского цыпленка с медовой грушей, вялеными фруктами, томатами sunrise, кедровыми орехами и апельсиновым chutney	20	100	2000
Мини-тако с тартаром из печеных овощей и микрозеленью	20	100	2000
Вегетарианский ролл с печеными овощами, авокадо, вялеными томатами и пряным cream-cheese	20	100	2000
Baby Mozzarella с томатами Cherry и соусом "Pesto"	20	100	2000
Авторские профитроли с муссом из фермерского цыпленка, физалисом и кедровыми орехами	20	100	2000
Ролл из баклажана с томатами конкассе, сыром Mozzarella и соусом "Pesto"	20	100	2000
Sugar-морковь с сегментами грейпфрута, фенхелем и мятой	20	100	2000
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	100	2000

Итого, г на персону: 44





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. Соуса: йогуртовый соус, Blue Cheese, оливковое масло, бальзамический, соевый соус	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
Сырное ассорти. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, со свежими ягодами, виноградным chutney, цветочным медом, гриссини и орехами	4000	10	40000
Итого, г на персону:			120

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	250	25000
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	250	25000
Фермерская телятина с белыми грибами, томатами cherry, микс-салатом и брусничным соусом	100	250	25000
Салат с говяжьим языком, индейкой и жареными грибами	100	250	25000
Итого, г на персону:			100

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина (французский багет, бородинский, зерновой)	900	100	90000
Итого, г на персону:			90





Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Японский окунь, маринованный в листьях лайма с перцем чили, приготовленный на гриле с ореховым соусом	3000	10	30000
Филе Сибас, маринованное в белом вине и тимьяне, в глазури из кокосового молока и teriyaki, с ломтиками лайма	3000	10	30000
Рулет из филе фермерского цыпленка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	10	30000
Припущенная Цветная капуста, колерованная на гриле с орегано и ореховым соусом	3000	10	30000
Рис Басмати с овощным соте и оливковым маслом	3000	10	30000
Картофель по-деревенски, запеченый в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	10	30000
Фермерская телятина, томленая в маринаде из красного вина с розмарином, сельдереем и орегано	3000	10	30000
Итого, г на персону:			210

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Пиво Guinness, готовится при помощи жидкого азота	4000	3	12000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Манго & Чили, готовится при помощи жидкого азота	4000	3	12000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Малина & Шампанское, готовится при помощи жидкого азота	4000	3	12000
Итого, г на персону:			36

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	50	100000
Итого, г на персону:			100

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
Американский кофе (Бойлер)	200	600	120000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	600	120000
			Итого, мл на персону: 240

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)	6	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	6	да
Повар (ставка смена)	25	да
Су-шеф (ставка смена)	8	да
Погрузка/разгрузка оборудования	40	да
включено в стоимость на персону: 0		





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
		включено в стоимость на персону: 0

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
		включено в стоимость на персону: 0

Вес на персону: **700.12**

Объём напитков на персону, л: **0.54**

Стоимость на персону: **6625.58 ₺**

Итого: 6625580 ₺

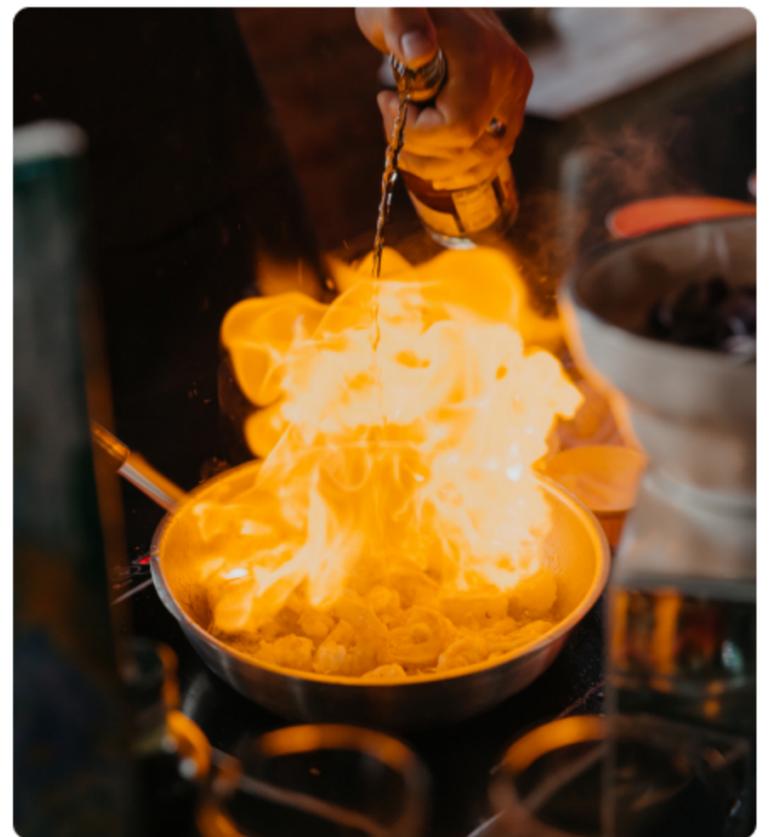
Пожалуйста заполните бриф по мероприятию! время заезда на площадку на монтаж - тайминг проекта(все этапы) - время на демонтаж - разгрузка (свободная/лифт/на руках по лестнице/ ?) - ассортимент и количество напитков от Заказчика -стилизация мероприятия(декора) - сервировка -мебель welcome зона - мебель основной зал -



униформа - прочие нюансы/комментарии:



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



WHERE FLAVOR MEETS
ELEGANCE



