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: **1006.15**
Литров на персону: **0.8**
Стоимость на персону: **7768.33 ₽**
Итого: **7768330 ₽**

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

Канапе и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-тако с фермерским цыленком, тартаром из печеных овощей и зеленым базиликом	21	50	1050
Говяжий язык с сыром Feta, зеленым базиликом и орегано	20	50	1000
Сыр Dorblu с карамелизированной в цветочном меде грушей и свежей мятой	20	50	1000
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	50	1000
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	50	1000
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	50	1000
Мини-тако с roast beef из говяжьей вырезки, тартаром из печеных овощей и зеленым базиликом	20	50	1000
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	50	1000
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	50	1000
Roast beef из говяжьей вырезки с клубникой и имбирным мармеладом	20	50	1000
Тигровые креветки-гриль с печеным яблоком и свежим кориандром	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	50	1000
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	50	1000
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	50	1000
Лосось, маринованный в скандинавских специях и свекле, с малиной и чипсами из томатов	20	50	1000
Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	50	1000

Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	50	1000
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипсами из сыра Parmigiano	20	50	1000
Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико	20	50	1000

Итого, г на персону: 21

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	6	60000
Poke Bowl Bar Киноа / булгур / рис | Тунец / креветки |Греческая Фета | Курица | Авокадо, бобы эдамаме, проростки сои, кинза, свежие огурцы и розовые томаты, соус имбирный	4000	10	40000
Шпинатные вафли с морковным / свекольным / классическим хумусом, с миксом злаков и микрозеленью	4000	10	40000

Итого, г на персону: 140

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тартар из печёной свёклы и молодого картофеля с бочковой сельдью под соусом "Dijon"	100	75	7500
Салат из бакинских томатов с Крымским луком, букетом трав и оливковым маслом	100	75	7500
Классический салат "Оливье" с говядиной	100	75	7500
Салат в азиатском стиле с фунчозой, ростками сои, свежими овощами и соусом "Sweet chili"	100	75	7500
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	75	7500

Филе сельди слабого посола с молодым картофелем, на печёном сладком перце, с медово-горчичным соусом	100	75	7500
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	75	7500
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	75	7500
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	75	7500
Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	75	7500
Сыр Feta с запечённой тыквой, листьями салата Romaine, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	75	7500
Кайсо салат с ореховым соусом	100	75	7500
Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	100	75	7500
Салат с печёными овощами Noisette, корнишонами и соусом "Pesto"	100	75	7500
Микс-салат с запеченной тыквой, цветными томатами, лепестками миндаля и гранатовым соусом	100	75	7500
Листья салата с филе цыплёнка, маринованного в пряных травах со свежими овощами и соусом из печеного перца	100	75	7500
Копчёная индейка, с белыми грибами, ломтиками печеного картофеля, листьями салата Ramaine и соусом "Provence"	100	75	7500
Микс-салат с сыром baby-Mozzarella, томатами cherry и соусом "Pesto"	100	75	7500
Сыр Mozzarella с печеной свеклой, салатом айсберг и соусом "Pesto"	100	75	7500
Тайский салат с телячьим языком, фунчозой, свежими овощами и соусом "sweet chili"	100	75	7500

Итого, г на персону: 150

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина с пряным маслом (ассорти европейских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные)	600	120	72000

Итого, г на персону: 72

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Картофель по-деревенски, запеченый в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	14	42000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	14	42000
Припущеная Цветная капуста, колерованная на гриле с орегано и ореховым соусом	3000	14	42000
Японский окунь, маринованный в листьях лайма с перцем чили,приготовленный на гриле с ореховым соусом	3000	14	42000
Рулет из филе фермерского цыплёнка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	14	42000
Рулет из свиной вырезки, с сыром Mozzarella и шпинатом, томленый в пряном маринаде из брусники с медом и горчицей, со сливовым соусом	3000	14	42000
		Итого, г на персону:	**252**

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Гонконгские вафли". Ганаш из молочного шоколада, свежие ягоды и краш из медовых фисташек	8000	6	48000
Демонстрационное приготовление "Венские вафли." Крем "Mascarpone", Английский ванильный крем, свежая клубника & голубика, черничный конфитюр, карамелизированная груша, свежая мята	4000	6	24000
Летняя Фруктовая Станция (Филе Арбуза с муссом из клубники & Дынные шарики с мятным парфе)	25000	11	275000
Кроффл-брускетта. С молочным шоколадом и marshmallows. / С кремом из бурбонской ванили, меренгой и свежими ягодами	4000	6	24000
		Итого, г на персону:	**371**

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	240	240000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	60	60000

Итого, мл на персону: 300

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	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
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	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)	45	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)	10	да
Погрузка/разгрузка оборудования	30	да

включено в стоимость на персону: 0

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	9	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	80	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: **1006.15**
Объём напитков на персону, л: **0.8**
Стоимость на персону: **7768.33 ₽**
Итого: 7768330 ₽

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:

LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT

WHERE FLAVOR MEETS ELEGANCE

ВЫХОД