

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: **686.92**

Литров на персону: **0.7**

Стоимость на персону: **8474.76 ₺**

Итого: **8474760 ₺**

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
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	50	1000
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	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 из теста Filo с тартаром из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	50	1000
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	50	1000
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	50	1000
Мини-такó с roast beef из говяжьей вырезки, тартаром из печеных овощей и зеленым базиликом	20	50	1000
Roast beef из говяжьей вырезки с клубникой и имбирным мармеладом	20	50	1000
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	50	1000
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	50	1000
Филе копченой утки с сыром Brie, карамелизированной грушей и свежей мятой	20	50	1000
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	50	1000
Пастила из козьего сыра с конфитюром из вяленых фруктов и кедровыми орешками	20	50	1000
Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	50	1000
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	50	1000





Мини-тако с тартаром из печеных овощей и микрозеленью	20	50	1000
Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой	20	50	1000
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	50	1000
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	50	1000
			Итого, г на персону: 21

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат-бар. Antipasti: Салями Milano, Chorizo, Пармская ветчина, Pepperoni, Parmigiano, Mozzarella, Dorblu, Chevre, маринованные корнишоны, оливки и маслины, шампиньоны, вяленые томаты, овощи гриль, артишоки, каперсы, Rucola, масло, гриссини и чабатта	10000	4	40000
Паштетная станция. Паштеты из куриной печени / утки / кролика / сервируются с пряным сливочным маслом, миксом злаков, черносмородиновым конфитюром и грушевым Chutney, на домашних оладьях	3000	12	36000
Демонстрационное приготовление. Тартар из говяжьей вырезки с перепилиными яйцами, каперсами, луком шалот, маринованным имбирем и дижонской горчицей. Сервируется с пшеничными и ржаными тостами	3000	12	36000
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 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
			Итого, г на персону: 192

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина с пряным маслом (ассорти европейских булочек: пшеничные, злаковые, ржанные)	600	100	60000



Итого, г на персону: 60

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Карвинг станция. Слоеный штрудель с дуэтом семги и трески с припущенным шпинатом и соусом "Saffron"	5500	8	44000
Демонстрационное приготовление авторских вафельных рожков с сырным муссом Camembert, тигровыми креветками и микрозеленью	4000	10	40000
Демонстрационное приготовление. Мини-бургеры с котлетами из мраморной говядины, фермерского цыпленка, дуэта семги и трески, сыром Cheddar, солеными огурцами, свежими томатами и ассортиментом соусов	6000	7	42000
Демонстрационное приготовление. Мексиканское тако с фермерской говядиной, филе цыпленка, сыром Cheddar, томатами cherry, сладкой кукурузой, перцем chili, печеными овощами и соусами на выбор: Guacamole / salsa / сырный соус / сметана	4000	11	44000
Демонстрационное приготовление авторских вафельных рожков с запеченной уткой, сыром Dorblu, томатами cherry и микрозеленью	4000	10	40000

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	6	24000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Манго & Чили, готовится при помощи жидкого азота	4000	6	24000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Малина & Шампанское, готовится при помощи жидкого азота	4000	6	24000

Итого, г на персону: 72

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	50	100000



Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой	18	75	1350
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	75	1350
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	75	1125
Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	75	1500
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	75	2625
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	75	1500
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	75	1500
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	75	1500
Мини-тартини ручной работы, с кремом "Mascarpone", свежей голубикой и мятой	20	75	1500
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	75	1350
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	75	1500
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	75	1500
Кростини ручной работы с ванильным муссом и свежей голубикой	20	75	1500
Королевские медовые финики с кремом "Frangipane", лепестками миндаля и свежей мятой	15	75	1125
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	75	1125
Ванильная Панна-котта с клубникой	40	75	3000
Авторские шоколадные трюфеля ручной работы (молочный, горький, белый)	25	75	1875
Клубника в белом шоколаде	15	75	1125
Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса	35	75	2625
Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой	15	75	1125

Итого, г на персону: 132





Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	200	200000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	100	100000
Итого, мл на персону:			300

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	200	200000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	600	120000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	400	80000
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)	6	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	6	да
Су-шеф (ставка смена)	10	да



Повар (ставка смена)	25	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
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
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
Питание обслуживающего персонала	100	да
включено в стоимость на персону: 0		

Вес на персону: **686.92**

Объём напитков на персону, л: **0.7**

Стоимость на персону: **8474.76 ₺**

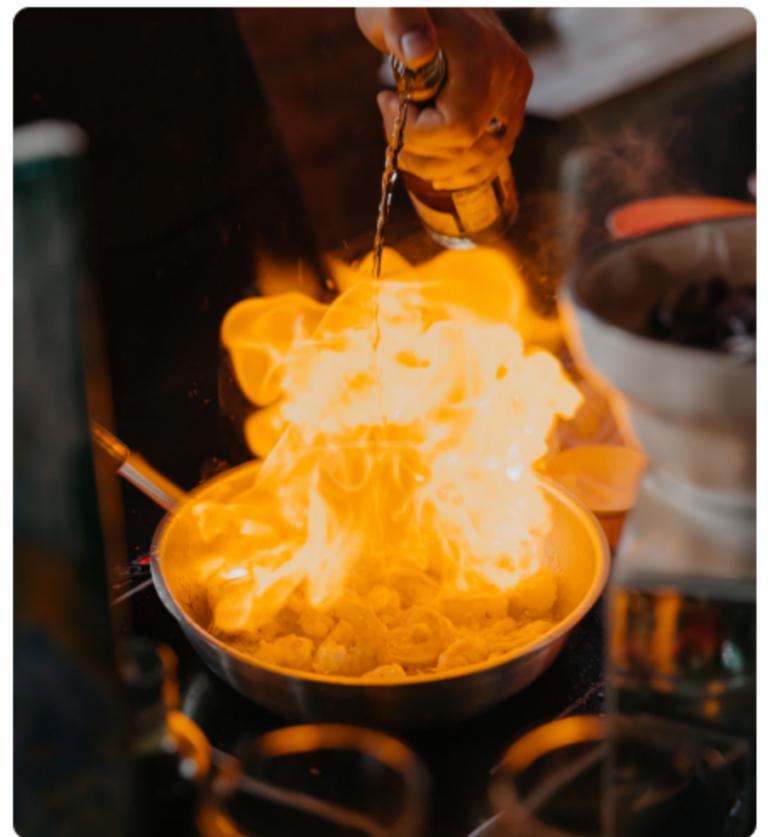
Итого: 8474760 ₺



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



