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: **1062.99**

Литров на персону: **0.94**

Стоимость на персону: **10875.85 ₽**

Итого: **10875850 ₽**

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
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипсами из сыра Parmigiano	20	75	1500
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	75	1500
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	75	1500
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	75	1500
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	75	1500
Тигровые креветки-гриль с печеным яблоком и свежим кориандром	20	75	1500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	75	1500
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	75	1500
Мини-тако с тигровыми креветками - гриль, тартаром из печеных овощей и зеленым базиликом	20	75	1500
Лосось, маринованный в скандинавских специях и свекле, с малиной и чипсами из томатов	20	75	1500
Кростини из теста Filo с тартаром из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	75	1500
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	75	1500
Бланманже с тигровыми креветками, томатами cherry bunch и фисташковым крашем	45	75	3375
Авторские профитроли с муссом из слабосоленого лосося, физалисом и белым кунжутом	20	75	1500
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	75	1500
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	75	1500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	75	1500

Мини-тако с roast beef из говяжьей вырезки, тартаром из печеных овощей и зеленым базиликом	20	75	1500
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	75	1500
Говяжий язык с сыром Feta, зеленым базиликом и орегано	20	75	1500
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	75	1500
Roast beef из говяжьей вырезки с клубникой и имбирным мармеладом	20	75	1500
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	75	1500
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	75	1500
Филе копченой утки с сыром Brie, карамелизированной грушей и свежей мятой	20	75	1500
Мини корнет с муссом из гусиной печени, миксом злаков и микрозеленью	20	75	1500
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	75	1500
Слайс цукини с творожным сыром, Тайским манго и свежим эстрагоном	20	75	1500
Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	75	1500
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	75	1500
		Итого, г на персону:	**47**

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Строганина из Мурманской Форели (дополнительно соль с травами, пряное масло, лимон) 1 большая рыба	5000	10	50000
Салат-бар. Мясная гастрономия: Пармская ветчина, филе фермерской индейки, запеченная утиная грудка, салат романо, rucola, шпинат, Parmigiano, Chevre, Mozzarella, томаты, огурцы, оливки, крутоны, с ассортиментом соусов	10000	5	50000
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	5	50000
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	5	50000
		Итого, г на персону:	**200**

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная станция (Чиабатта, цельнозерновой хлеб, французский багет, ржаные булочки с кориандром)	1500	40	60000
		Итого, г на персону:	**60**

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление авторских вафельных рожков с сырным муссом Camembert, тигровыми креветкамии и микрозеленью	4000	10	40000
Демонстрационное приготовление. Паэлья с тигровыми креветками, мидиями, кальмарами и мини-осьминогами.	4000	10	40000
Демонстрационное приготовление. Ломтики красного тунца, в стиле Tataki, на листьях салата ruccola с томатами bunch и ягодным Cream Balsamic	5500	8	44000

Демонстрационное приготовление. Дуэт авторских вафельных брускет с лососем & cream cheese / ростбифом & вялеными томатами	4000	10	40000
Карвинг станция. Тамбовский свиной окорок, запеченный в медовухе, с брусникой и горчицей, подается на карвинге с пряным картофелем и соусом их лесных ягод	4000	10	40000
Демонстрационное приготовление. Roast beef на Carpaccio из печенного картофеля, с трюфельным маслом и соусом из белых грибов	3000	14	42000
Демонстрационное приготовление. Паэлья с цыпленком, стручковой фасолью, сладкой кукурузой, томатами cherry bunch и зеленым горошком	4000	10	40000
		Итого, г на персону:	**286**

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Летняя Фруктовая Станция (Филе Арбуза с муссом из клубники & Дынные шарики с мятным парфе)	25000	14	350000
Демонстрационное приготовление "Вафельные рожки". Тонкие вафли с Английским кремом , ягодной меренгой и свежей голубикой.	4000	8	32000
Демонстрационное приготовление " Вафельные рожки." Тонкие вафли с кремом "Mascarpone" , свежей клубникой и бельгийским шоколадом.	4000	8	32000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Клубника & Cointreau, готовится при помощи жидкого азота	4000	7	28000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Апельсин & Розмарин, готовится при помощи жидкого азота	4000	7	28000
		Итого, г на персону:	**470**

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода Evian минеральная столовая негазированная	750	300	225000
Вода San pellegrino минеральная природная лечебно-столовая газированная	750	100	75000
		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**

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко	1000	40	40000
Домашний лимонад Персик / Кафирский лайм / Ханибуш / Эстрагон	1000	40	40000
Домашний лимонад Манго / Маракуйя /Кокос	1000	40	40000
Домашний лимонад Лаванда / Зизифора / Кактус	1000	40	40000
Домашний лимонад Кастелла кейк / Клубника / Бобы тонка	1000	40	40000
		Итого, мл на персону:	**200**

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	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)	5	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	5	да
Повар (ставка смена)	25	да
Су-шеф (ставка смена)	14	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: **1062.99**
Объём напитков на персону, л: **0.94**
Стоимость на персону: **10875.85 ₽**
Итого: 10875850 ₽

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

ВЫХОД