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: **Лёгкий фуршет / Кофе-брейк (продолжительность до 1 часа)**

Количество персон: **1000**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **580.51**

Литров на персону: **0.64**

Стоимость на персону: **4039.38 ₽**

Итого: **4039380 ₽**

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
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
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	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
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	100	2000
Ломтики филе цыпленка с медово-розмариновой заправкой, со свежей голубикой и крашем из фисташек	20	100	2000
Barbie roll	20	100	2000
Овощи crudités с соусом "Blue Cheese"	40	100	4000
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	100	2000
Филе сельди пряного посола с печеным картофелем, глазированным в копченой паприке с красным луком	20	100	2000
Fresh-roll из цукини с сельдереем, сегментом апельсина и крашем из грецких орехов	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
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	100	2000
Канапе “Caprese” с вялеными томатами, тимьяном и pesto	20	100	2000
		Итого, г на персону:	**44**

Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	170	5100
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	170	5100
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	170	5100
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	170	5100
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	170	5100
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	170	5100
		Итого, г на персону:	**31**

Сэндвичи на хлебе чиабатта

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Чиабатта-сэндвич с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	80	150	12000
Чиабатта-сэндвич с бужениной, болгарским перцем и соусом "BBQ"	80	150	12000
Чиабатта-сэндвич с филе фермерского цыпленка, свежими томатами и соусом "Caesar"	80	150	12000
Чиабатта-сэндвич с ветчиной из индейки, сыром Gouda, свежими огурцами и соусом aioli с зеленым базиликом	80	150	12000
Чиабатта-сэндвич с тунцом, свежими томатами и творожным сыром	80	150	12000
Чиабатта-сэндвич с Пармской ветчиной, сыром Mozzarella и свежими томатами и соусом "Pesto"	80	150	12000

Чиабатта-сэндвич с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	80	150	12000

Итого, г на персону: 84

Сэндвичи на круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с ростбифом из говяжьей вырезки, печеным перцем и ореховым соусом	60	150	9000
Круассан с фермерским цыпленком, свежими овощами и тапенадом из оливок	60	150	9000
Круассан с утиным филе, томатами sunrise, грушевым chutney и соусом "Blue Cheese"	60	150	9000
Круассан с тунцом Bluefin, салатом corn, томатами cherry и кунжутным соусом	60	150	9000
Круассан с семгой слабого соления, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	150	9000
Круассан с запеченной индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	150	9000
Круассан с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	60	150	9000

Итого, г на персону: 63

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат в азиатском стиле с фунчозой, ростками сои, свежими овощами и соусом "Sweet chili"	100	100	10000
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	100	10000
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	100	10000
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	100	10000
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	100	10000
Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	100	10000
Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	100	100	10000

Листья салата с филе цыплёнка, маринованного в пряных травах со свежими овощами и соусом из печеного перца	100	100	10000
Копчёная индейка, с белыми грибами, ломтиками печеного картофеля, листьями салата Ramaine и соусом "Provence"	100	100	10000
Тайский салат с телячьим языком, фунчозой, свежими овощами и соусом "sweet chili"	100	100	10000
		Итого, г на персону:	**100**

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	100	200000
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	100	3500
Ванильная Панна-котта с клубникой	40	100	4000
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	40	100	4000
Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса	35	100	3500
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой	18	100	1800
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	100	1800
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	100	2000
Мини-эклер с Английскийм кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	100	2000
Чиа пудинг, с цветочным медом, фиалкой и свежей мятой	35	100	3500
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	100	1500
Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	100	2000
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	100	100	10000
Тартар из ананаса с чили перцем и мятой	40	100	4000
Мини-тартини ручной работы, с темным шоколадом и свежей малиной	20	100	2000
Мини-тартини ручной работы, с кремом "Mascarpone", свежей голубикой и мятой	20	100	2000
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	100	2000
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	100	1800
Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой	15	100	1500

Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	100	2000
Ганаш из молочного шоколада с кремом "Mascarpone" и свежей голубикой	40	100	4000

Итого, г на персону: 259

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	140	140000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	60	60000

Итого, мл на персону: 200

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
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	600	120000

Итого, мл на персону: 240

Организационные расходы

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Супервайзер (full day)	4	да
Повар (ставка смена)	10	да

включено в стоимость на персону: 0

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Такси для персонала принимающего участие в монтажных работа ранее 7:00	34	да
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	10	да

включено в стоимость на персону: 0

Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
Кофе-брейк. Эксплуатационные расходы для организации кофе-брейка. (фуршетные столы из расчёта 1 на 35 гостей, коктейльные столы из расчёта 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки/приборы/чашки , кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	1000	да
Питание обслуживающего персонала	100	да

включено в стоимость на персону: 0

Вес на персону: **580.51**
Объём напитков на персону, л: **0.64**
Стоимость на персону: **4039.38 ₽**
Итого: 4039380 ₽

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

CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES

OUR TEAM ENSURES EVERY EVENT IN A MASTERPIECE OF SERVICE AND STYLE