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: **526.99**

Литров на персону: **0.68**

Стоимость на персону: **3955.82 ₽**

Итого: **3955820 ₽**

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

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с тунцом Bluefin, cream cheese, томатами cherry и ореховым соусом	60	72	4320
Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry	60	72	4320
Брускетта с семгой слабого соления и творожным сыром	60	72	4320
Брускетта с фермерской телятиной и глазуньей из перепелиного яйца	60	72	4320
Брускетта с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и томатами sunrise	60	72	4320
Брускетта с Пармской ветчиной, творожным сыром, листьями Rucola и томатами cherry	60	72	4320
Брускетта с запеченной свиной вырезкой, творожным сыром, томатами cherry и соусом "Kimchi"	60	72	4320
Брускетта с запеченной свиной вырезкой, маринованными огурцами и соусом "BBQ"	60	72	4320
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	72	4320
Брускетта с сыровяленой утиной грудкой, арахисовой пастой и персиком	60	72	4320
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	72	4320
Брускетта с тартаром из печеных овощей и микрозеленью	60	72	4320
Брускетта с муссом из зеленого горошка, желтыми томатами cherry, творожным сыром и mush салатом	60	72	4320
Брускетта с артишоками, томатами sunrise и соусом "Pesto"	60	72	4320
		Итого, г на персону:	**60**

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-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**

Сырники

Название	**Вес, г**	**Кол-во**	**Итого, г**
Сырник из фермерского творога с молочным шоколадом и свежей мятой	30	500	15000
Сырник из фермерского творога с белым шоколадом и свежей мятой	30	500	15000
		Итого, г на персону:	**30**

Минеральная вода

Название	**Объем, мл**	**Кол-во**	**Итого, мл**
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	160	160000

Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	60	60000

Итого, мл на персону: 220

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	220	220000

Итого, мл на персону: 220

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: **526.99**
Объём напитков на персону, л: **0.68**
Стоимость на персону: **3955.82 ₽**
Итого: 3955820 ₽

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