

3F CATERING

ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

ВЫЕЗДНОЙ РЕСТОРАН



ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ВАШИХ МЕРОПРИЯТИЙ



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

volume 2026

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: **Серия кофе-брейков**

Количество персон: **500**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **368.05**

Литров на персону: **0.92**

Итого: **1855400₽**

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 10 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!





КОФЕ-БРЕЙК 1

Сэндвичи на тостовом хлебе

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с филе фермерского цыпленка, сыром Gouda, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	125	7500
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	125	7500
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с ветчиной из индейки, сыром Gouda и свежими томатами	60	125	7500
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	125	7500
Итого, г на персону:			60

Круассаны

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сливочный Круассан с малиновым конфитюром	60	125	7500
Воздушный Круассан с ганашем из бельгийского шоколада	60	125	7500
Воздушный Круассан с "Английским" кремом и бурбонной ванилью	60	125	7500
Миндальный Круассан с творожным муссом	60	125	7500
Итого, г на персону:			60

Домашняя выпечка

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Постное медовое печенье	300	20	6000
Ассорти домашнего печенья (шоколадное, цитрусовое, фруктовое)	500	12	6000
Песочное печенье с медовым инжиром, фисташками и миндалем	200	30	6000
Домашнее печенье с вялеными фруктами и грецким орехом	300	20	6000
Итого, г на персону:			48





Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	80	80000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	40	40000
Итого, мл на персону:			240

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	250	50000
Американский кофе (Бойлер)	200	300	60000
Итого, мл на персону:			220

КОФЕ-БРЕЙК 2

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с запеченной свиной вырезкой, маринованными огурцами и соусом "BBQ"	60	100	6000
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	100	6000
Брускетта с тунцом Bluefin, cream cheese, томатами cherry и ореховым соусом	60	100	6000
Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry	60	100	6000
Брускетта с семгой слабого соления и творожным сыром	60	100	6000
Итого, г на персону:			60





Сэндвичи на хлебе чиабатта

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Чиабатта-сэндвич с филе фермерского цыпленка, свежими томатами и соусом "Caesar"	80	100	8000
Чиабатта-сэндвич с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	80	100	8000
Чиабатта-сэндвич с бужениной, болгарским перцем и соусом "BBQ"	80	100	8000
Чиабатта-сэндвич с тунцом, свежими томатами и творожным сыром	80	100	8000
Чиабатта-сэндвич с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	80	100	8000
Итого, г на персону:			80

Домашняя выпечка

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шоколадный капкейк с грецким орехом, голубикой и свежей мятой	60	100	6000
Сливочный капкейк с ванильным кремом, свежей клубникой, фисташковым крашем и мятой	60	100	6000
Цитрусовый капкейк с белым шоколадом, лепестками миндаля и апельсиновым чипсом	60	100	6000
Карамельный капкейк с молочным шоколадом, свежей малиной и мятой	60	100	6000
Банановый капкейк с белым шоколадом, свежей голубикой и фисташками	60	100	6000
Итого, г на персону:			60

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	80	80000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	40	40000
Итого, мл на персону:			240



Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	250	50000
Американский кофе (Бойлер)	200	300	60000
Итого, мл на персону:			220

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Супервайзер (full day)	3	да
Официант (ставка смена)	20	да
Повар (ставка смена)	5	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования малая грузовая машина	5	да
Такси для персонала принимающего участие в монтажных работа ранее 7:00	17	да

Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
Серия кофе-брейков. Эксплуатационные расходы для организации нескольких кофе-брейков подряд. (фуршетные столы 1 на 35 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки/приборы/чашки, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	500	да
Питание обслуживающего персонала	50	да



Вес на персону: **368.05**

Объём напитков на персону, л: **0.92**

Итого: 1855400₽

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



10



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

