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: **Гала-ужин**

Количество персон: **42**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1325.79**

Литров на персону: **0.73**

Стоимость на персону: **14069.52 ₽**

Итого: **590920 ₽**

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
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	20	400
Террин из утки с инжиром, фисташками, шалфеем, свежей малиной и черничным конфитюром	20	20	400
Канапе “Ceasar” с чипсами из миндаля и пармезана	20	20	400
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	20	400
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	20	400
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	20	400
Мини-тако с roast beef из говяжьей вырезки, тартаром из печеных овощей и зеленым базиликом	20	20	400
Мини корнет с муссом из гусиной печени, миксом злаков и микрозеленью	20	20	400

Итого, г на персону: 76

Amuse-bouche

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тартар из мраморной говядины с каперсами и Calvados	50	42	2100

Итого, г на персону: 50

Салаты (индивидуальная подача)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Roast beef из говяжьей вырезки с сыром Gorgonzolla, печеным перцем, томатами cherry - bunch, микс салатом и бальзамическим соусом	180	42	7560

Итого, г на персону: 180

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Ассорти французских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные, с пряным сливочным маслом	600	5	3000
		Итого, г на персону:	**71**

Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Орзо с кальмарами, вялеными томатами и цукини в вафельном рожке со сливочном соусом и икрой летучей рыбы	160	42	6720
		Итого, г на персону:	**160**

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе судака, глазированного в терьяки с чили перцем, с овощами гриль, свежими томатами, пряной зеленью и соусом райта	250	42	10500
		Итого, г на персону:	**250**

Нормандская пауза

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Авторский сорбе из малины, с ежевикой, черникой и ромом	50	42	2100
		Итого, г на персону:	**50**

Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Roast beef из говяжьей вырезки, на carpaccio из кабачков с томатами cherry bunch, листьями corn и брусничным chutney	250	42	10500
		Итого, г на персону:	**250**

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г

Фруктовое ассорти (ананас, груша, киви, апельсин, клубника, голубика, физалис, мини-бананы, слива)	2000	5	10000
		Итого, г на персону:	**238**

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода Acqua Panna минеральная негазированная	750	10	7500
Вода San pellegrino минеральная природная лечебно-столовая газированная	750	4	3000
		Итого, мл на персону:	**250**

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко	1000	5	5000
Домашний лимонад Персик / Кафирский лайм / Ханибуш / Эстрагон	1000	5	5000
		Итого, мл на персону:	**238**

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	25	5000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	25	5000
		Итого, мл на персону:	**238**

Организационные расходы

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Старший банкетный менеджер(VIP проекты)	1	да
Раннер (помощник официанта)	2	да
Су-шеф (full day)	3	да

Погрузка/разгрузка оборудования	3	да

включено в стоимость на персону: 0

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	3	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)	42	да
Лёд кусковой 10 кг	3	да
VIP Банкет. Эксплуатационные расходы(столы для welcome анимаций 1 на 30 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, банкетные столы 1 на 8 гостей, текстиль, тарелки/приборы премиальная линейка, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	42	да

включено в стоимость на персону: 0

Вес на персону: **1325.79**
Объём напитков на персону, л: **0.73**
Стоимость на персону: **14069.52 ₽**
Итого: 590920 ₽

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

EVERY BITE TELLS A STORY

GALA-DINNER | AESTHETIC OF SERVICE