

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: **Гала-ужин**

Количество персон: **50**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1260.04**

Литров на персону: **0.76**

Итого: **511320₽**

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!





ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Amuse-bouche

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Арт-эклер с гусиной печенью, голубикой, малиной, живыми цветами и микрозеленью	30	50	1500
Итого, г на персону:			30

Салаты (индивидуальная подача)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыплёнка, с сегментами апельсина, стеблем сельдерея, грецкими орехами и медово-розмариновым соусом	180	50	9000
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:			60

Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Припущенный шпинат с творожным сыром и сливочным соусом, в блинном мешочке	120	50	6000
Итого, г на персону:			120

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе судака с соте из мини-картофеля и сметанным соусом	250	50	12500
Итого, г на персону:			250

Нормандская пауза





Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Авторский сорбе из клубники с cointreau	50	50	2500
			Итого, г на персону: 50

Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Медальоны из свиной вырезки на саргассио из печеного картофеля с соусом из белых грибов	250	50	12500
			Итого, г на персону: 250

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Чизкейк с вишневым соусом	120	50	6000
			Итого, г на персону: 120

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	5	10000
			Итого, г на персону: 200

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	10	10000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	5	5000
			Итого, мл на персону: 300

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	12	12000
			Итого, мл на персону: 240

Горячие напитки

**Название****Объем, мл Кол-во Итого, мл**

Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)

200 35 7000

Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)

200 20 4000

Итого, мл на персону: 220**ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ****Обслуживание****Название****Кол-во****включено в стоимость**

Старший банкетный менеджер(VIP проекты)

1 да

Раннер (помощник официанта)

1 да

Су-шеф (full day)

3 да

Погрузка/разгрузка оборудования

2 да

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

4 да

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)

50 да

Лёд кусковой 10 кг

4 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)

50

да

Вес на персону: **1260.04**

Объём напитков на персону, л: **0.76**

Итого: 511320₽

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

