

3F CATERING

ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

ВЫЕЗДНОЙ РЕСТОРАН

(o)



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: **1310.06**

Литров на персону: **0.64**

Итого: **661120₽**

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

Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	25	500
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	25	500
Sugar-морковь с сегментами грейпфрута, фенхелем и мятой	20	25	500
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	25	500
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	25	500
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	25	500
Итого, г на персону:			60

Amuse-bouche

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Chef - эклер с тигровыми креветками, сыром Stracciatella, свежими ягодами и живыми цветами	20	50	1000
Итого, г на персону:			20

Холодные закуски (индивидуальная подача)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Трио холодных закусок: Chef-эклер с паштетом из гусиной печени, свежими ягодами и микрозеленью / Панкейки из цукини с щучьей икрой и сметаной / Рулет из фермерского цыплёнка с кедровыми орешками, вялеными томатами и фруктами	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
Блинный мешочек "Bolognese" с зеленым базиликом и эстрагоном	120	50	6000
			Итого, г на персону: 120

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Стейк из Мурманской форели, маринованной в тимьяне с эстрагоном и розовым перцем, с овощами-гриль и соусом Cream Pesto	250	50	12500
			Итого, г на персону: 250

Нормандская пауза

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сорбет из апельсина с кальвадосом	50	50	2500
			Итого, г на персону: 50

Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Roast beef из говяжьей вырезки с кремом из тыквы и овощным соте	250	50	12500
			Итого, г на персону: 250

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Торт Три шоколада	120	50	6000
			Итого, г на персону: 120



Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	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	5	5000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	3	3000
Итого, мл на персону:			160

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Морс Северная Ягода	1000	10	10000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	40	8000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	30	6000
Итого, мл на персону:			280

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

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: **1310.06**

Объём напитков на персону, л: **0.64**

Итого: 661120₽

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



EVERY BITE TELLS A STORY





GALA-DINNER | AESTHETIC OF SERVICE

