

# 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: **100**

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1340.05**

Литров на персону: **0.64**

Итого: **1331060₽**

---

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
Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико	20	25	500
Террин из утки с инжиром, фисташками, шалфеем, свежей малиной и черничным конфитюром	20	25	500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	25	500
Лосось, маринованный в скандинавских специях и свекле, с малиной и чипсами из томатов	20	25	500
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	25	500
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	25	500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>

### Amuse-bouche

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Chef - эклер с тигровыми креветками, сыром Stracciatella, свежими ягодами и живыми цветами	20	100	2000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>20</b>

### Салаты (индивидуальная подача)





Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе индейки, запечённое в липовом меде, с абрикосами, сегментами апельсина, салатом Romaine и цитрусовым соусом	180	100	18000
			<b>Итого, г на персону: 180</b>

### Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Ассорти французских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные, с пряным сливочным маслом	600	10	6000
			<b>Итого, г на персону: 60</b>

### Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе ягненка запеченного в тесте filo с перцем chili, кориандром и с томатным соусом	150	100	15000
			<b>Итого, г на персону: 150</b>

### 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	100	25000
			<b>Итого, г на персону: 250</b>

### Нормандская пауза

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сорбет из апельсина с кальвадосом	50	100	5000
			<b>Итого, г на персону: 50</b>

### Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Roast beef из говяжьей вырезки с кремом из тыквы и овощным соте	250	100	25000
			<b>Итого, г на персону: 250</b>



## Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Торт Три шоколада	120	100	12000
			<b>Итого, г на персону: 120</b>

## Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	10	20000
			<b>Итого, г на персону: 200</b>

## 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	6	6000
			<b>Итого, мл на персону: 160</b>

## Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Морс Северная Ягода	1000	20	20000
			<b>Итого, мл на персону: 200</b>

## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	80	16000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	60	12000
			<b>Итого, мл на персону: 280</b>

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ



## Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Старший банкетный менеджер(VIP проекты)	1	да
Раннер (помощник официанта )	4	да
Су-шеф (full day)	5	да
Погрузка/разгрузка оборудования	5	да

## Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	2	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	15	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)	100	да
Лёд кусковой 10 кг	7	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)	100	да

Вес на персону: **1340.05**

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

**Итого: 1331060₽**

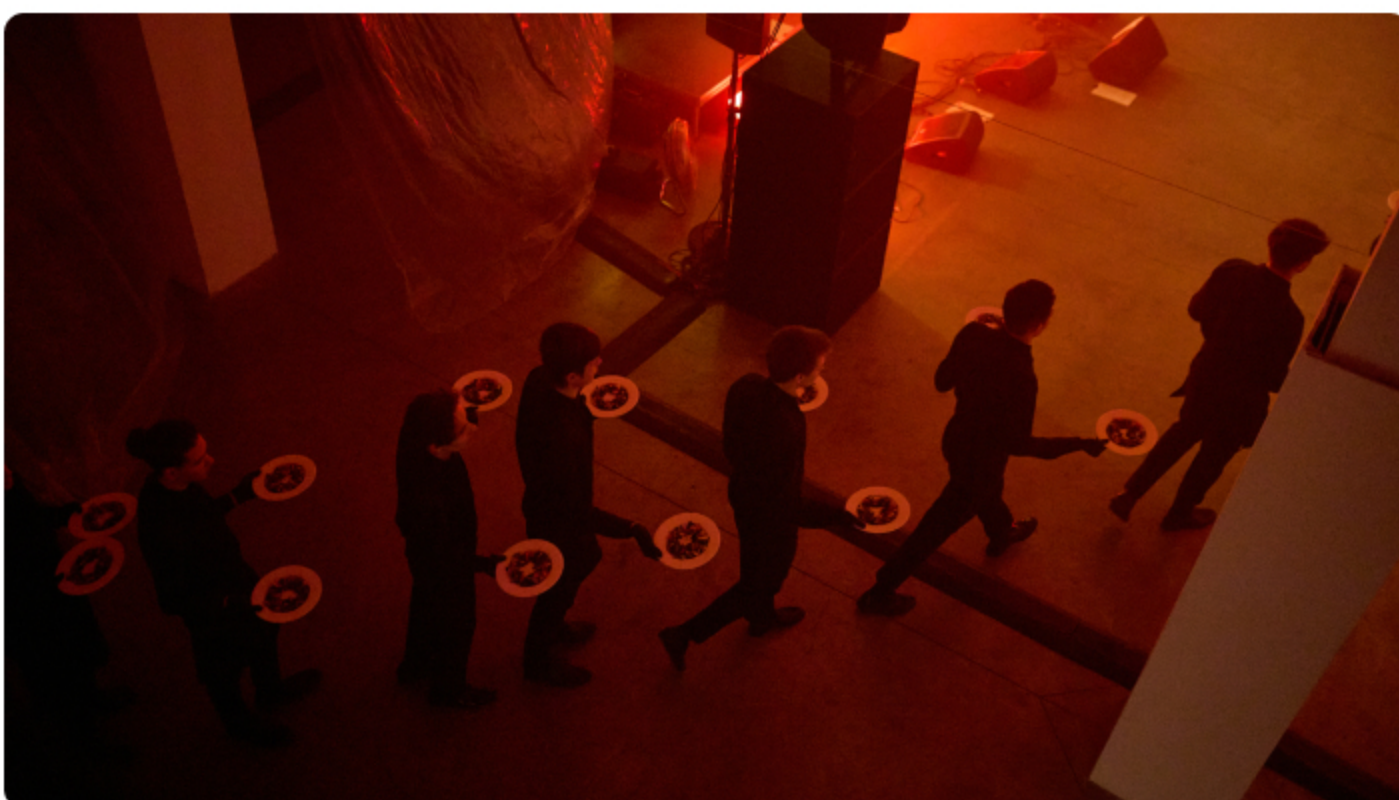




Пожалуйста заполните бриф по мероприятию! время заезда на площадку на монтаж - тайминг проекта(все этапы) - время на демонтаж - разгрузка (свободная/лифт/на руках по лестнице/ ?) - ассортимент и количество напитков от Заказчика -стилизация мероприятия(декора) - сервировка -мебель welcome зона - мебель 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

