

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: **500**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1320.05**

Литров на персону: **0.8**

Итого: **6843710₽**

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
Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико	20	50	1000
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	50	1000
Террин из утки с инжиром, фисташками, шалфеем, свежей малиной и черничным конфитюром	20	50	1000
Канapé “Ceasar” с чипсами из миндаля и пармезана	20	50	1000
Канapé “Caprese” с вялеными томатами, тимьяном и pesto	20	50	1000
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	50	1000
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	50	1000
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	50	1000
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	50	1000
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	50	1000
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	50	1000
Мини-такo с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	50	1000
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	50	1000
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	50	1000
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	50	1000
Roast beef из говяжьей вырезки с клубникой и имбирным мармеладом	20	50	1000





Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	50	1000
Паштет из куриной печени с брусничным Chutney и микрозеленью, в корзиночке из теста Filo	20	50	1000
Baby Mozzarella с томатами Cherry и соусом "Pesto"	20	50	1000
Мини-тако, tar-tar из печеных овощей и микрозеленью	20	50	1000
Sugar-морковь с сегментами грейпфрута, фенхелем и мятой	20	50	1000
Fresh-roll из цукини с сельдереем, сегментом апельсина и крашем из грецких орехов	20	50	1000
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленым лососем и пряным cream cheese	20	50	1000
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	50	1000
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	50	1000
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	50	1000
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	50	1000
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	50	1000
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	500	10000
Итого, г на персону:			20

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	500	90000
Итого, г на персону:			180





Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Ассорти французских булочек: пшеничные, злаковые, ржанные, с пряным сливочным маслом	600	50	30000
Итого, г на персону:			60

Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Spring roll с запеченной говяжьей вырезкой, свежими овощами и соусом sweet chili	100	500	50000
Итого, г на персону:			100

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе средиземноморского сибаса на саграссіо из цукини, с томатами cherry bunch, лаймом и шафрановым соусом	250	500	125000
Итого, г на персону:			250

Нормандская пауза

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Цитрусовый сорбе из лимона и лайма	50	500	25000
Итого, г на персону:			50

Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Roast beef из говяжьей вырезки на карпаччо из печеного картофеля и томатов cherry, с перечным соусом	280	500	140000
Итого, г на персону:			280

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Клубничный эклер с лимонным кремом и свежими ягодами	120	500	60000
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	50	100000
Итого, г на персону:			200

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	70	70000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	50	50000
Итого, мл на персону:			240

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Морс Северная Ягода	1000	150	150000
Итого, мл на персону:			300

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	350	70000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	300	60000
Итого, мл на персону:			260

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Старший банкетный менеджер(VIP проекты)	5	да
Раннер (помощник официанта)	17	да





Су-шеф (full day)	25	да
Погрузка/разгрузка оборудования	25	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	7	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	34	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)	500	да
Лёд кусковой 10 кг	34	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)	500	да

Вес на персону: **1320.05**

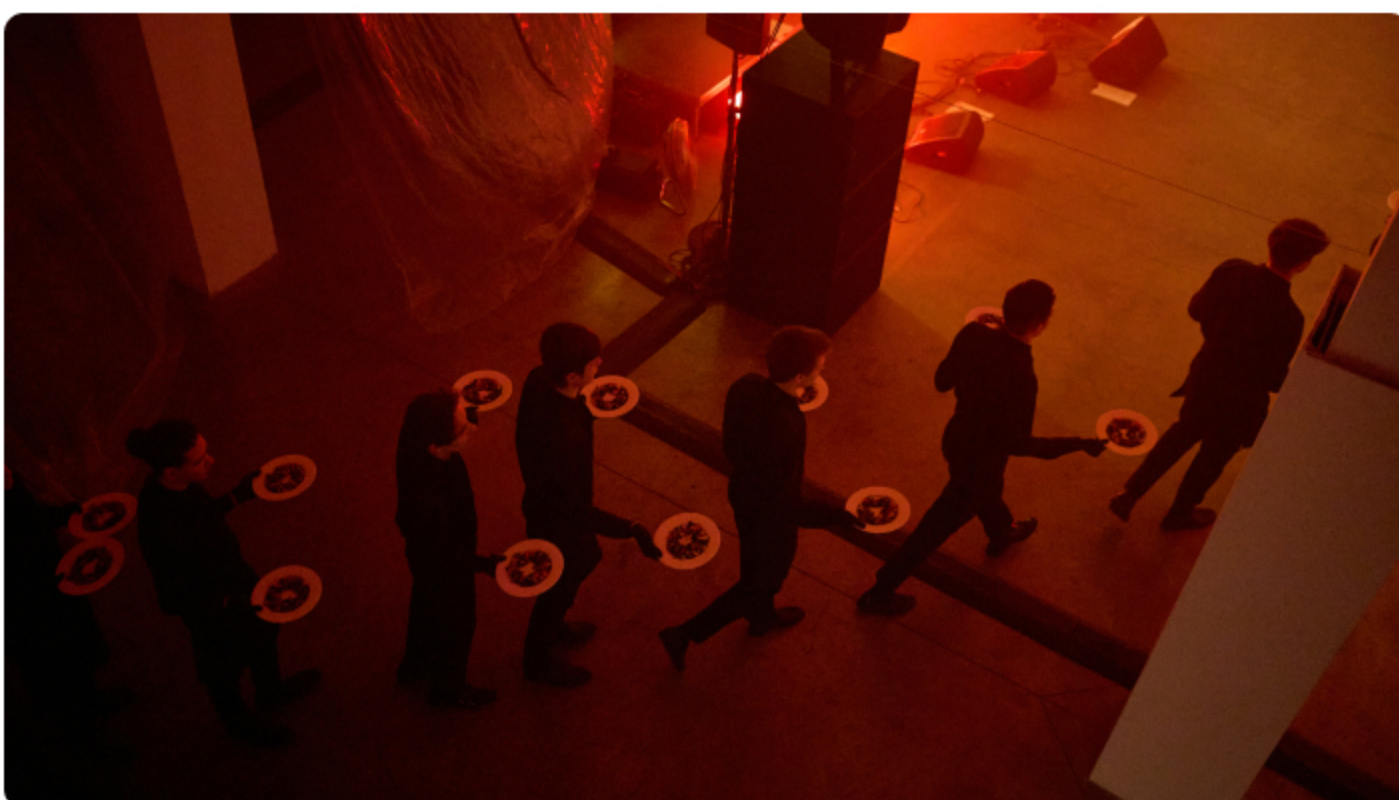
Объём напитков на персону, л: **0.8**

Итого: 6843710₽

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

