

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: **0.89**

Итого: **1706190₽**

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	25	500
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	25	500
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	25	500
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	25	500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	25	500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	25	500
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	25	500
Мини-такo с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	25	500
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	25	500
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	25	500
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	25	500
Ломтики филе цыпленка с медово-розмариновой заправкой, со свежей голубикой и крашем из фисташек	20	25	500
Итого, г на персону:			60

Amuse-bouche

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тартар из тунца Bluefin с тайским манго и авокадо "hass"	50	100	5000
Итого, г на персону:			50

Салаты (индивидуальная подача)





Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тигровые креветки, кальмары и мини - осьминоги, с салатом мисклам, томатами cherry, запеченными цукини и сливочным соусом с икрой летучей рыбы	180	100	18000
			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	10	6000
			Итого, г на персону: 60

Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Утиная грудка, карамелизированная в апельсинах с кленовом сиропом и анисе, со спаржей - гриль и малиновым соусом	120	100	12000
			Итого, г на персону: 120

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мурманский лосось, запеченный в нори с овощами wok и имбирным соусом	250	100	25000
			Итого, г на персону: 250

Нормандская пауза

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Авторский сорбе из ананасов Gold со свежей мятой	50	100	5000
			Итого, г на персону: 50

Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Каре ягненка, панированное в краше из фисташек, на саграссио из печеного картофеля с перечным соусом	250	100	25000
			Итого, г на персону: 250





Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Воздушный десерт "Анна Павлова" со свежими ягодами	120	100	12000
Итого, г на персону:			120

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, груша, киви, апельсин, клубника, голубика, физалис, мини-бананы, слива)	2000	10	20000
Итого, г на персону:			200

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода Evian минеральная столовая негазированная	750	18	13500
Вода Perrier минеральная столовая газированная	750	12	9000
Итого, мл на персону:			225

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко	1000	16	16000
Домашний лимонад Персик / Кафирский лайм / Ханибуш / Эстрагон	1000	16	16000
Итого, мл на персону:			320

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	100	20000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	70	14000
Итого, мл на персону:			340





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	7	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**

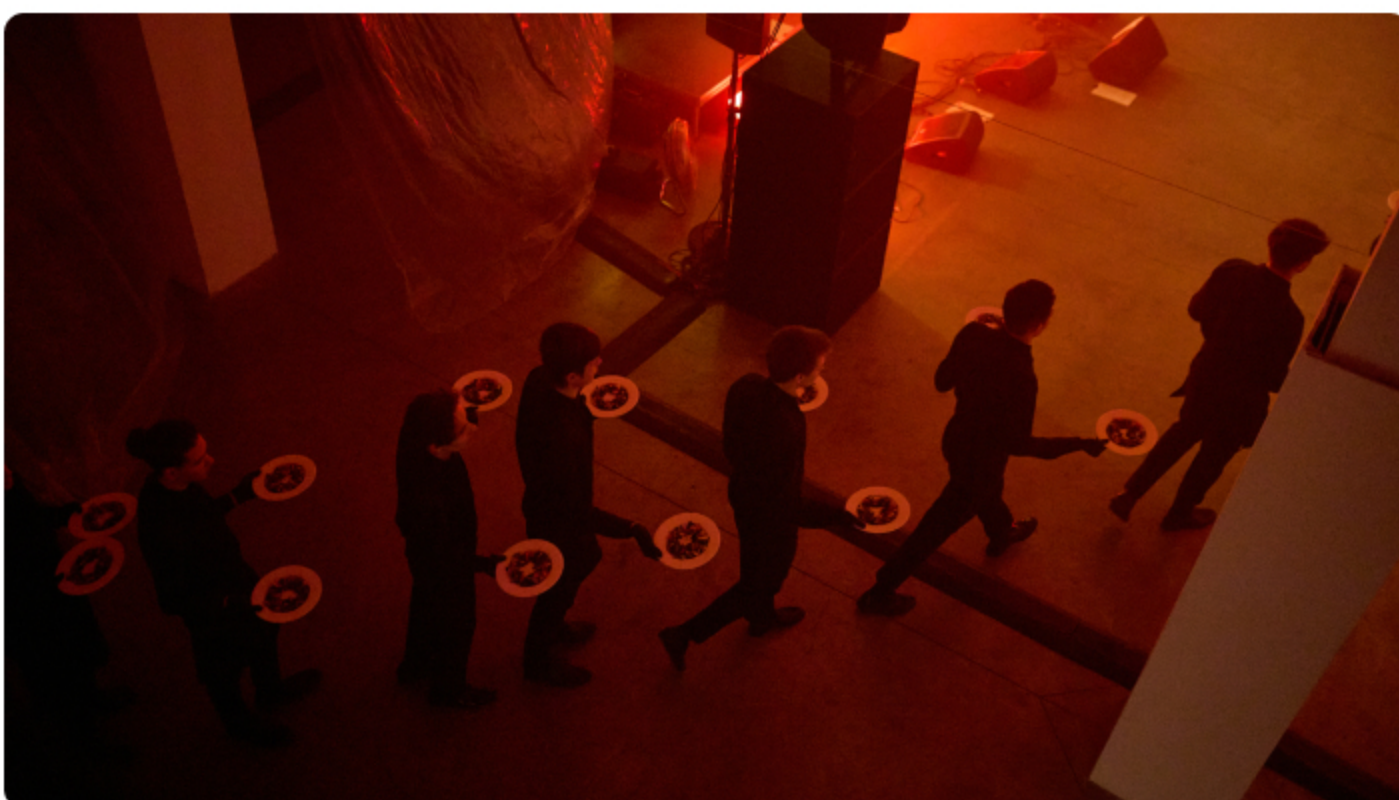
Объём напитков на персону, л: **0.89**

Итого: 1706190₽

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

