

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: **1000**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1340.18**

Литров на персону: **0.85**

Итого: **16977540₽**

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	125	2500
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	125	2500
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	125	2500
Туец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	125	2500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	125	2500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	125	2500
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	125	2500
Мини-такo с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	125	2500
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	125	2500
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	125	2500
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	125	2500
Ломтики филе цыпленка с медово-розмариновой заправкой, со свежей голубикой и крашем из фисташек	20	125	2500
Канapé "Caprese" с вялеными томатами, тимьяном и pesto	20	125	2500
Туец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	125	2500
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	125	2500
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	125	2500
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	125	2500





Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	125	2500
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	125	2500
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	125	2500
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	125	2500
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	125	2500
Мини-тако с фермерским цыпленком, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	21	125	2625
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	125	2500
			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	1000	50000
			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	1000	180000
			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	100	60000
			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

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	1000	250000

Итого, г на персону: 250

Нормандская пауза

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Авторский сорбе из ананасов Gold со свежей мятой	50	1000	50000

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	1000	250000

Итого, г на персону: 250

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Воздушный десерт "Анна Павлова" со свежими ягодами	120	1000	120000

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	100	200000

Итого, г на персону: 200



Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода Evian минеральная столовая негазированная	750	240	180000
Вода Perrier минеральная столовая газированная	750	160	120000
Итого, мл на персону:			300

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко	1000	160	160000
Домашний лимонад Персик / Кафирский лайм / Ханибуш / Эстрагон	1000	160	160000
Итого, мл на персону:			320

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	650	130000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	500	100000
Итого, мл на персону:			230

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Старший банкетный менеджер(VIP проекты)	10	да
Раннер (помощник официанта)	34	да
Су-шеф (full day)	50	да
Погрузка/разгрузка оборудования	50	да





Логистика

Название	Кол-во включено в стоимость	
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	13	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	67	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)	1000	да
Лёд кусковой 10 кг	67	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)	1000	да

Вес на персону: **1340.18**

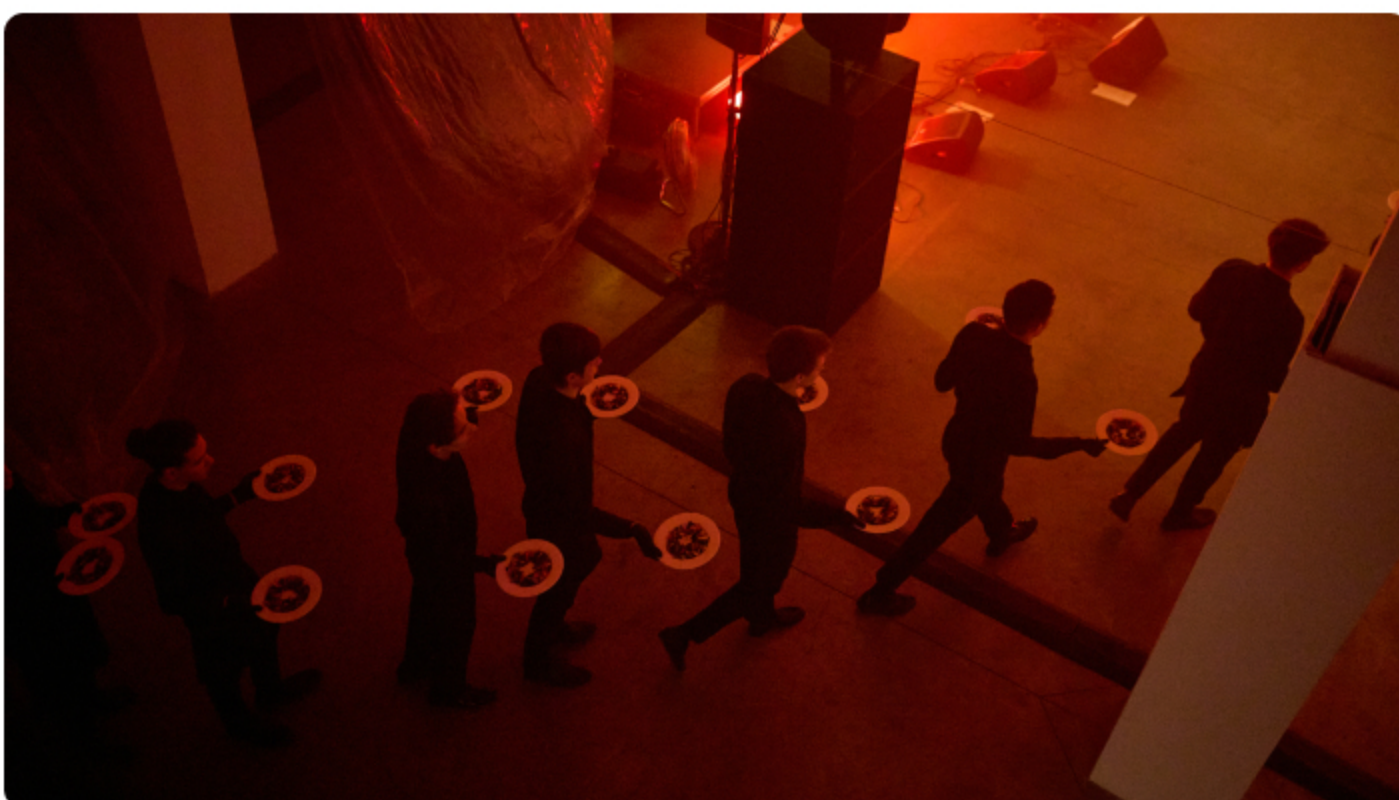
Объём напитков на персону, л: **0.85**

Итого: 16977540₽

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

