

# 3F CATERING

ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

ВЫЕЗДНОЙ РЕСТОРАН



ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ВАШИХ МЕРОПРИЯТИЙ



## КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

volume 2025

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:

Заказчик: Клиент /

Заказчик: +7 (000) 000-00-00

Заказчик: customer@3f-group.ru

Заказчик: /

Формат мероприятия: **Гала-ужин**

Количество персон: **15**

Место проведения: **роял**

Дата мероприятия: **04.01.2024**

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1466.8**

Литров на персону: **1.13**

Стоимость на персону: **27066.67 ₺**

Итого: **406000 ₺**





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 7 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!**

**WELCOME**

### Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	15	300
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	15	300
Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико	20	15	300
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипсами из сыра Parmigiano	20	15	300
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	15	300
Пастила из козьего сыра с облепиховым мармеладом	20	15	300
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>120</b>

### Анимационные станции горячих закусок





Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление тунца на камнях, с томатами cherry, салатом corn, лепестками миндаля и ореховым соусом	4000	1	4000

**Итого, г на персону: 267**

### Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	2	2000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	1	1000
Детокс вода (лимон, корень имбиря)	1000	2	2000

**Итого, мл на персону: 333**

### Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	5	5000

**Итого, мл на персону: 333**

### Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	10	2000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	10	2000
Пряный чай с различными травами	1000	3	3000

**Итого, мл на персону: 467**

## 1 ПОДАЧА

### Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шеф-эклер с дуэтом тигровой креветки и морского гребешка с соусом bisque и живыми цветами	60	15	900





Итого, г на персону: 60

## 2 ПОДАЧА

### Холодные закуски (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Трио холодных закусок: Камчатский краб с бакинскими томатами, красной икрой и с икорным соусом. Террин из утки. Обожженный камамбер с живыми цветами и свежими ягодами с лаймово-трюфельной заправкой.	230	15	3450
			<b>Итого, г на персону: 230</b>

## 3 ПОДАЧА

### Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Food-pairing филе фермерской перепелки на крем-каштане с питахайей и свежими ягодами под дымным клошем	120	15	1800
			<b>Итого, г на персону: 120</b>

## 4 ПОДАЧА

### Нормандская пауза

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Авторский сорбе из малины, с ежевикой, черникой и ромом	50	15	750
			<b>Итого, г на персону: 50</b>

## 5 ПОДАЧА

### Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе сибаса с креветочным безе на пюре из зелёного горошка, с соте из овощей и шафрановым соусом	250	15	3750





Итого, г на персону: 250

**Main course Мясная подача**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление: Вырезка телятины, маринованная в красном вине и можжевелевой ягоде на тостах из цукини с foie gras и соусом Bordo.	250	15	3750
			<b>Итого, г на персону: 250</b>

**6 ПОДАЧА****Десерты**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Воздушный десерт "Анна Павлова" со свежими ягодами	120	15	1800
			<b>Итого, г на персону: 120</b>

**ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ****Обслуживание**

Название	Кол-во	включено в стоимость
Старший банкетный менеджер(VIP проекты)	1	да
Раннер (помощник официанта )	1	да
Су-шеф (full day)	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да
		<b>включено в стоимость на персону: 0</b>

**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	2	да
		<b>включено в стоимость на персону: 0</b>



## 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)	15	да
Лёд кусковой 10 кг	1	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)	15	да
<b>включено в стоимость на персону: 0</b>		

Вес на персону: **1466.8**

Объём напитков на персону, л: **1.13**

Стоимость на персону: **27066.67 ₺**

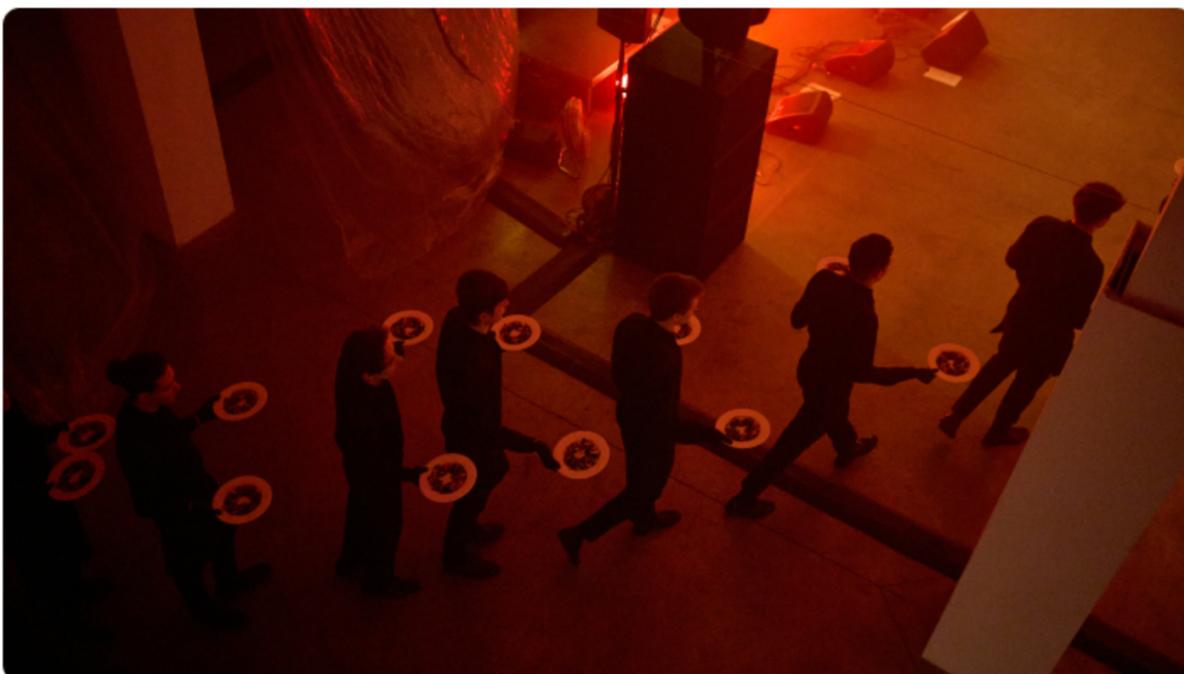
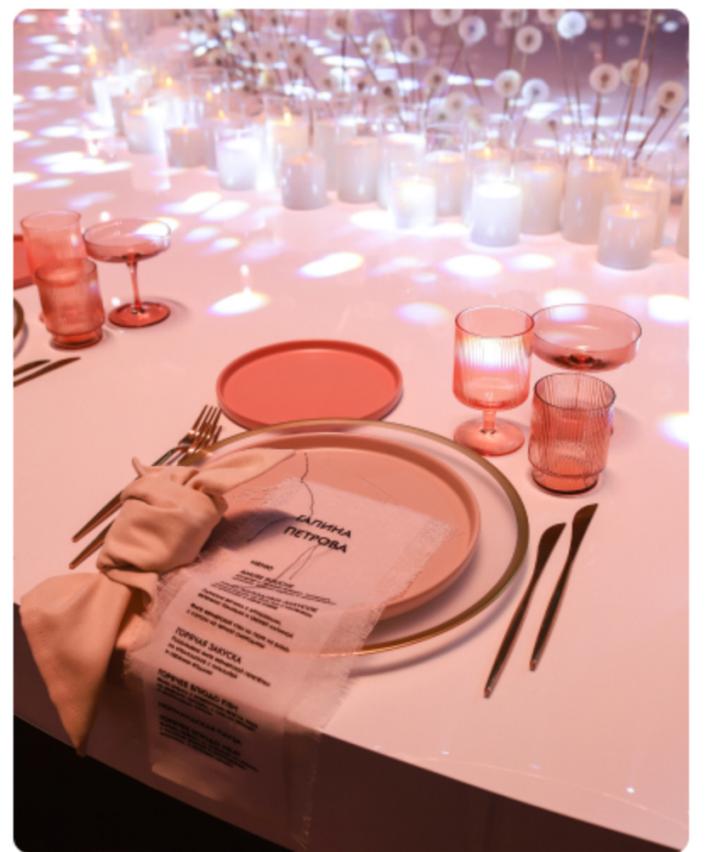
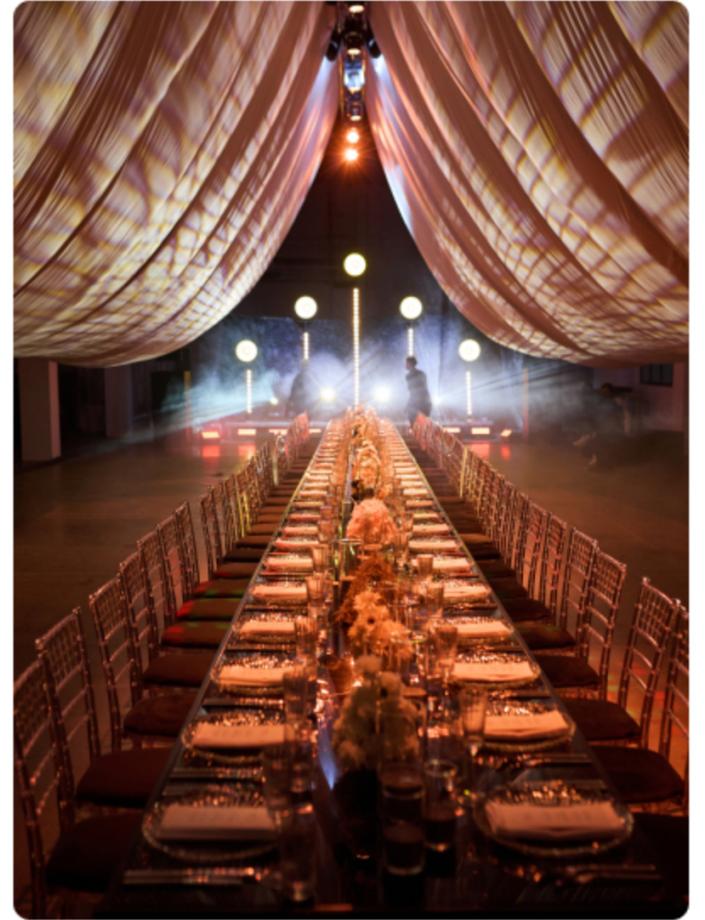
**Итого: 406000 ₺**

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

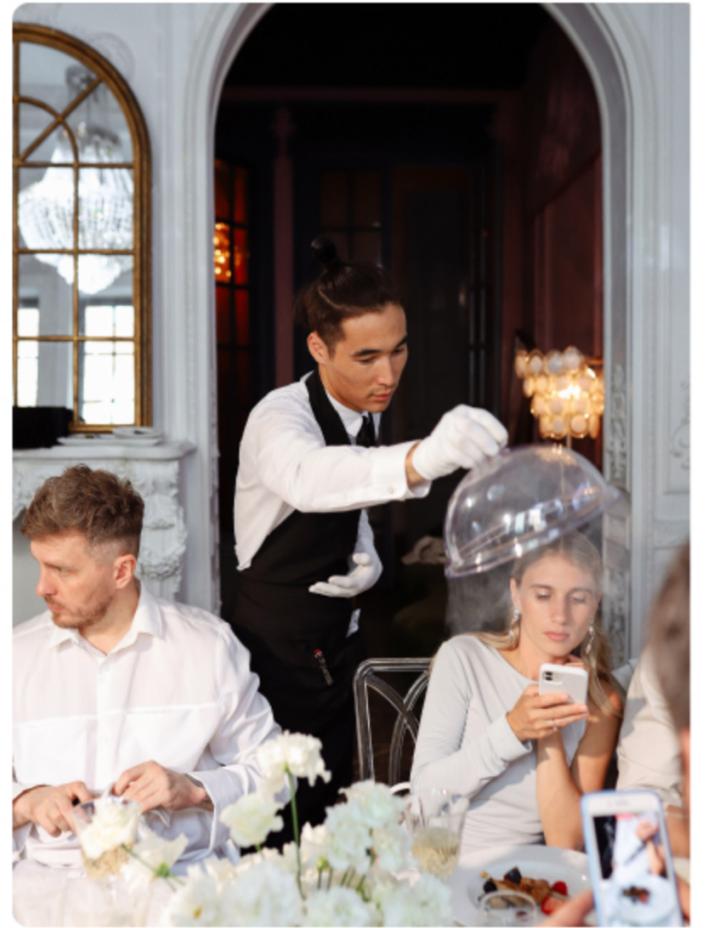


LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



EVERY BITE TELLS A STORY





GALA-DINNER | AESTHETIC OF SERVICE

