

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: **Фуршет с Анимационными станциями**

Количество персон: **40**

Место проведения: **Лофт**

Дата мероприятия: **27.06.2022**

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **753.53**

Литров на персону: **0.7**

Итого: **414590₽**

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
Мини-такó с фермерским цыпленком, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	21	15	315
Мини-такó с тигровыми креветками - гриль, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	15	300
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	15	300
Ломтик индейки со стручковой фасолью и вялеными томатами	20	15	300
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	15	300
Baby Mozzarella с томатами Cherry и соусом "Pesto"	20	20	400
Итого, г на персону:			48

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с запеченной свиной вырезкой, творожным сыром, томатами cherry и соусом "Kimchi"	60	15	900
Брускетта с семгой слабого соления и творожным сыром	60	15	900
Брускетта с Пармской ветчиной, творожным сыром, листьями Rucola и томатами cherry	60	15	900
Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry	60	15	900
Итого, г на персону:			90

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Паштетная станция. Паштеты из куриной печени / утки / кролика / сервируются с пряным сливочным маслом, миксом злаков, черносмородиновым конфитюром и грушевым Chutney, на домашних оладьях	3000	1	3000
Итого, г на персону:			75





Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом	100	15	1500
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	15	1500
Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	15	1500
Итого, г на персону:			113

Холодные закуски (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мясное ассорти. Запеченная буженина, грудка фермерского цыпленка, ветчина из индейки, свиная корейка сырого копчения	450	2	900
Ассорти кавказских сыров. Брынза, Сулугуни, Чанах, Чечил, с травами и грецкими орехами	450	2	900
Итого, г на персону:			45

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Паста Spaghetti Carbonara со свежим базиликом и сыром Parmigiano	6000	1	6000
Итого, г на персону:			150





Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерской цесарки, с овощами Wok, свежим кориандром и тайским соусом	100	10	1000
Соте из печеного баклажана с ореховым соусом	80	10	800
Мини-киш со шпинатом, творожным сыром и вялеными томатами	80	10	800
Капкейки с дальневосточными креветками, цукини и муссом из творожного сыра	60	10	600
Кальмары, фаршированные дуэтом из семги и трески, с салатом корн и сметанным соусом	80	10	800
Итого, г на персону:			100

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	2	4000
Итого, г на персону:			100

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	15	225
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	15	525
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	15	300
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	15	270
Итого, г на персону:			33





Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	10	10000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	5	5000
Итого, мл на персону:			375

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Апельсиновый свежавыжатый сок	500	10	5000
Итого, мл на персону:			125

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	20	4000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	20	4000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	1	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	1	да
Официант (ставка смена)	2	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да
Повар (ставка смена)	1	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	1	да



Су-шеф (ставка смена)	1	да
Супервайзер (ставка смена)	1	да

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	4	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)	40	да
Лёд кусковой 10 кг	2	да
Фуршет с Анимационными станциями. Эксплуатационные расходы для организации фуршета с шоу-кукинг. (фуршетные столы 1 на 20 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	40	да
Питание обслуживающего персонала	4	да

Вес на персону: **753.53**

Объём напитков на персону, л: **0.7**

Итого: 414590₽

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



WHERE FLAVOR MEETS
ELEGANCE



