

# 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: **Классический фуршет**

Количество персон: **1000**

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **573.11**

Литров на персону: **0.7**

Итого: **3866400₽**

---

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
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	150	3000
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	150	3000
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail"	40	150	6000
Ломтик индейки со стручковой фасолью и вялеными томатами	20	150	3000
Слайс баклажана, с сырным муссом и грецкими орехами	20	150	3000
Филе сельди пряного посола с печеным картофелем, глазированным в копченой паприке с красным луком	20	150	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>21</b>

### Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Charcuterie cheese board. Чеддер, гауда, ореховый, тильзитер, джугас, мед, клубника, грисини, виноград, французский багет, грецкие орехи, микрозелень	6500	6	39000
Charcuterie meat board. Карпаччо из цыпленка, сыроваренная говядина, утка холодного копчения, буженина, ветчина из индейки, куриный рулет, маслины гигант, корнишоны, гриссини, французский багет, чабатта, тыква, томаты черри bunch, микрозелень	6500	5	32500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>72</b>

### Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с рисом и яйцом	50	350	17500
Пирожок с картофелем и грибами	50	350	17500
Пирожок с капустой	50	350	17500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>53</b>





## Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Плов из фермерского цыпленка, с восточными специями	3000	40	120000
Картофель по-деревенски, запеченый в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	30	90000
Припущенная Цветная капуста, колерованная на гриле с орегано и ореховым соусом	3000	30	90000
Рулет из филе фермерского цыпленка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	30	90000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>390</b>

## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	300	6000
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	300	6000
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	300	6000
Фруктовые шашлычки (клубника, виноград, киви, груша)	40	500	20000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>38</b>

## Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	300	300000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>300</b>

## Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	200	200000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>



## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Чай черный/зеленый пакетированный	200	1000	200000
			<b>Итого, мл на персону: 200</b>

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	4	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	10	да
Официант (ставка смена)	40	да
Бармен (ставка смена)	8	да
Погрузка/разгрузка оборудования	40	да
Повар (ставка смена)	25	да

### Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	5	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	40	да

### Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
Лёд кусковой 10 кг	30	да
Питание обслуживающего персонала	100	да
Классический фуршет Крафт посуда. Эксплуатационные расходы для организации фуршетного мероприятия. (фуршетные столы 1 на 25 гостей, кокт. столы 1 на 10 гостей, крафт тарелки, пластиковые приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	1000	да





Вес на персону: **573.11**

Объём напитков на персону, л: **0.7**

**Итого: 3866400₽**

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



CRAFTING MEMORIES THROUGH  
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE  
CREATES THE PERFECT  
ATMOSPHERE FOR  
UNFORGETTABLE MOMENTS

