

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: **1000**

Место проведения:

Дата мероприятия: **03.12.2024**

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **322.38**

Литров на персону: **0.4**

Итого: **4633180₽**

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

Сэндвичи на тостовом хлебе

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	335	20100
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	335	20100
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с ветчиной из индейки, сыром Gouda и свежими томатами	60	335	20100
Итого, г на персону:			60

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	5	32500
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
Итого, г на персону:			65

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	300	30000
Классический салат "Оливье" с ветчиной	100	300	30000
Классический салат Coleslaw с йогуртовым соусом	100	300	30000
Итого, г на персону:			90





Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Паэлья с цыпленком, стручковой фасолью, сладкой кукурузой, томатами cherry bunch и зеленым горошком	4000	10	40000
Запеченный рулет из утки с вялеными фруктами, кедровыми орехами, томатами sunrise и соусом из брусники. Сервируется на карвинг-станции с карамелизированными яблоками.	3000	10	30000
Итого, г на персону:			70

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Crepe Suzette". Бездрожжевые блинчики-фламбе в Cointreau со свежими фруктами, мятой и апельсиновым соусом	6500	2	13000
Анимационная станция "Маршмеллоу"	2000	2	4000
Демонстрационное приготовление "Вафельные рожки". Тонкие вафли с Английским кремом, ягодной меренгой и свежей голубикой.	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление "Трио Crème brûlée". Лимонник & Базилик / Белый & Тёмный шоколад, карамельная корочка, свежие ягоды и мята	6000	2	12000
Итого, г на персону:			37

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	200	200000
Итого, мл на персону:			200





Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Американский кофе (Бойлер)	200	500	100000
Чай пакетированный	200	500	100000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	4	да
Супервайзер (ставка смена)	2	да
Официант (ставка смена)	40	да
Бармен (ставка смена)	5	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	5	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	6	да
Погрузка/разгрузка оборудования	20	да
Повар (ставка смена)	20	да
Су-шеф (ставка смена)	10	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	6	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	76	да





Прочие расходы

Название	Кол-во включено в стоимость	
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)	1000	да
Лёд кусковой 10 кг	30	да
Питание обслуживающего персонала	100	да
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков на Welcome часть)	1000	да

Вес на персону: **322.38**
Объём напитков на персону, л: **0.4**
Итого: 4633180₽

- 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



WHERE FLAVOR MEETS
ELEGANCE



