

# 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:

Заказчик: Яндекс

Формат мероприятия: **Классический фуршет**

Количество персон: **1000**

Место проведения:

Дата мероприятия: **03.12.2024**

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **524.61**

Литров на персону: **0.5**

Итого: **4570900₽**

---

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
Авторские профитроли с муссом из фермерского цыпленка, физалисом и кедровыми орехами	20	300	6000
Канapé "Caprese" с вялеными томатами, тимьяном и pesto	20	300	6000
Ломтик индейки со стручковой фасолью и вялеными томатами	20	300	6000
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	300	6000
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	300	6000
Barbie roll со свеклой и грецким орехом	20	300	6000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>36</b>

### Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	400	40000
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	400	40000
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	400	40000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>120</b>

### Холодные закуски (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Charcuterie board. Мясное ассорти. Карпачо цыпленка, говядина сыровяленая, утка холодного копчения, буженина, ветчина из индейки, куриный рулет, маслины гигант, корнишоны, гриссини, тапинад из оливок	5000	8	40000
Charcuterie cheese board. Чеддер, гауда, ореховый, тильзитер, джугас, мед, клубника, гриссини, виноград, французский багет, орехи грецкие, микрозелень	6500	8	52000
Charcuterie board. Ассорти из сезонных фруктов	5000	8	40000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>132</b>





## Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ломтики свиной шеи, маринованные в томатах и кориандре, с болгарским перцем, на шпажках	80	400	32000
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, глазированные в соусе Teriyaki, с черным и белым кунжутом и свежим кориандром	80	400	32000
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	600	48000
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	600	48000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>160</b>

## Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Слоеный штрудель с дуэтом семги и трески с припущенным шпинатом и соусом "Saffron"	3000	4	12000
Плов из фермерского цыпленка, с восточными специями	3000	4	12000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	10	30000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>54</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
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	300	6000
Клубника в белом шоколаде	15	300	4500
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	300	6000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>23</b>

## Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
----------	-----------	--------	-----------



Вода минеральная в бугельных бутылках  
негазированная

1000 300 300000

**Итого, мл на персону: 300**

### Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Американский кофе (Бойлер)	200	300	60000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	100	20000
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	100	20000
Чай пакетированный	200	500	100000
			<b>Итого, мл на персону: 200</b>

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	5	да
Официант (ставка смена)	40	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	6	да
Бармен (ставка смена)	10	да
Погрузка/разгрузка оборудования	40	да
Повар (ставка смена)	25	да

### Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	7	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	50	да

### Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
----------	--------	----------------------





Лёд кусковой 10 кг	50	да
Классический фуршет. Эксплуатационные расходы для организации фуршетного мероприятия. (фуршетные столы 1 на 25 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	1000	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: **524.61**

Объём напитков на персону, л: **0.5**

**Итого: 4570900₽**

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

