

# 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: **03.12.2024**

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **217.95**

Литров на персону: **0.5**

Итого: **4480900₽**

---

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     | 650    | 13000      |
| Barbie roll со свеклой и грецким орехом   | 20     | 650    | 13000      |
| Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese   | 20     | 650    | 13000      |
| Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью  | 20     | 650    | 13000      |
| Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью | 20     | 650    | 13000      |
| Fresh-roll из цукини с сельдереем, сегментом апельсина и крашем из грецких орехов                 | 20     | 650    | 13000      |
| Тигровые креветки-гриль с сыром baby Mozzarella, томатами sunrise и зелёным базиликом             | 20     | 650    | 13000      |
| Мини-тако с фермерским цыпленком, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом                   | 21     | 650    | 13650      |
| Слайс баклажана, с сырным муссом и грецкими орехами   | 20     | 650    | 13000      |
| Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико  | 20     | 650    | 13000      |
| Авторские профитроли с муссом из слабосоленого лосося, физалисом и белым кунжутом                 | 20     | 650    | 13000      |
| Канapé "Ceasar" с чипсами из миндаля и пармезана  | 20     | 650    | 13000      |
| <b>Итого, г на персону:</b>   |        |        | <b>157</b> |





## Мини-десерты

| Название   | Вес, г | Кол-во | Итого, г  |
|--|--------|--------|-----------|
| Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой                 | 20     | 400    | 8000      |
| Клубника в белом шоколаде  | 15     | 400    | 6000      |
| Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой   | 18     | 400    | 7200      |
| Клубника в темном шоколаде, с тайским чили   | 15     | 400    | 6000      |
| Авторские шоколадные трюфеля ручной работы (молочный, горький, белый)                      | 25     | 400    | 10000     |
| Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем                    | 20     | 400    | 8000      |
| Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем | 20     | 400    | 8000      |
| Мини-тартини ручной работы, с темным шоколадом и свежей малиной                            | 20     | 400    | 8000      |
| <b>Итого, г на персону:</b>  |        |        | <b>61</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> |

## Горячие напитки

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





## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

| Название                                  | Кол-во | включено в стоимость |
|---|--------|----------------------|
| Банкетный менеджер (ставка смена)         | 5      | да                   |
| Супервайзер (ставка смена)                | 2      | да                   |
| Официант (ставка смена)                   | 40     | да                   |
| Раннер (помощник официанта, ставка смена) | 6      | да                   |
| Бармен (ставка смена)                     | 8      | да                   |
| Повар (ставка смена)                      | 25     | да                   |
| Погрузка/разгрузка оборудования           | 30     | 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 | 80     | да                   |

### Прочие расходы

| Название   | Кол-во | включено в стоимость |
|--|--------|----------------------|
| Коктейль(все блюда в обнос, без горячих блюд).<br>Эксплуатационные расходы для организации коктейльного мероприятия. (бар 1 на 50 гостей, коктейльные столы 1 на 8 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы) | 1000   | да                   |
| Лёд кусковой 10 кг   | 50     | 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: **217.95**

Объём напитков на персону, л: **0.5**

**Итого: 4480900₽**

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

