

# 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: **915.11**

Литров на персону: **0.7**

Итого: **7343200₽**

---

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      |
| Barbie roll со свеклой и грецким орехом   | 20     | 300    | 6000      |
| Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью                       | 20     | 300    | 6000      |
| Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой  | 20     | 300    | 6000      |
| Fresh-roll из цукини с сельдереем, сегментом апельсина и крашем из грецких орехов                 | 20     | 300    | 6000      |
| Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью | 20     | 300    | 6000      |
| Сырный трюфель, панированный в краше из грецких орехов  | 20     | 300    | 6000      |
| <b>Итого, г на персону:</b>   |        |        | <b>42</b> |

### Брускетты

| Название   | Вес, г | Кол-во | Итого, г  |
|--|--------|--------|-----------|
| Брускетта с тартаром из печеных овощей и микрозеленью                              | 60     | 350    | 21000     |
| Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"          | 60     | 350    | 21000     |
| Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto" | 60     | 350    | 21000     |
| <b>Итого, г на персону:</b>  |        |        | <b>63</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   | 10     | 65000      |
| 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   | 10     | 65000      |
| Шпинатные вафли с морковным / свекольным / классическим хумусом, с миксом злаков и микрозеленью  | 4000   | 30     | 120000     |
| <b>Итого, г на персону:</b>  |        |        | <b>250</b> |

## Мини-салаты

| Название  | Вес, г | Кол-во | Итого, г   |
|---|--------|--------|------------|
| Филе фермерского цыпленка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"        | 100    | 400    | 40000      |
| 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      |
| <b>Итого, г на персону:</b>   |        |        | <b>120</b> |

## Горячие закуски мини-шашлычки

| Название   | Вес, г | Кол-во | Итого, г   |
|--|--------|--------|------------|
| Филе ягненка, маринованное в пряных травах и бакинских томатах, с соусом "Ткемали"   | 80     | 500    | 40000      |
| Ломтики утиной грудки, маринованные в апельсинах с медом и анисом, с ломтиками карамелизированного яблока и ежевичным соусом | 100    | 500    | 50000      |
| Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, глазированные в соусе Teriyaki, с черным и белым кунжутом и свежим кориандром          | 80     | 500    | 40000      |
| <b>Итого, г на персону:</b>  |        |        | <b>130</b> |





## Горячие закуски chafing dish service

| Название   | Вес, г | Кол-во | Итого, г                        |
|--|--------|--------|---------------------------------|
| Саграссио из запеченного картофеля, с трюфельным маслом и сыром Parmigiano | 3000   | 30     | 90000                           |
| Овощи WOK с цыпленком, свежим кориандром и соусом 'Teriyaki'               | 3000   | 30     | 90000                           |
| Рис Басмати с овощным соте и оливковым маслом                              | 3000   | 30     | 90000                           |
|  |        |        | <b>Итого, г на персону: 270</b> |

## Мини-десерты

| Название  | Вес, г | Кол-во | Итого, г                       |
|---|--------|--------|--------------------------------|
| Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой              | 20     | 200    | 4000                           |
| Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой      | 20     | 200    | 4000                           |
| Ванильная Панна-котта с клубникой   | 40     | 200    | 8000                           |
| Crème Brûlée с карамельной корочкой, бельгийским шоколадом и пудрой из фисташек | 40     | 200    | 8000                           |
| Мандариновый Гаспачо с эстрагоном и тартаром из киви                            | 40     | 200    | 8000                           |
| Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой          | 40     | 200    | 8000                           |
|   |        |        | <b>Итого, г на персону: 40</b> |

## Минеральная вода

| Название   | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл                        |
|--|-----------|--------|----------------------------------|
| Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная | 1000      | 250    | 250000                           |
|  |           |        | <b>Итого, мл на персону: 250</b> |

## Лимонады

| Название                   | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл                        |
|----------------------------|-----------|--------|----------------------------------|
| Лимонад Цитрусовый с мятой | 1000      | 250    | 250000                           |
|                            |           |        | <b>Итого, мл на персону: 250</b> |

## Горячие напитки



| Название  | Объем, мл | Кол-во                       | Итого, мл  |
|---|-----------|------------------------------|------------|
| Американский кофе (Бойлер)                              | 200       | 300                          | 60000      |
| Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)  | 200       | 100                          | 20000      |
| Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко) | 200       | 100                          | 20000      |
| Чай пакетированный                                      | 200       | 500                          | 100000     |
|   |           | <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)                | 4      | да                   |
| Официант (ставка смена)                   | 40     | да                   |
| Раннер (помощник официанта, ставка смена) | 6      | да                   |
| Бармен (ставка смена)                     | 7      | да                   |
| Барбэк (помощник бармена, ставка смена)   | 7      | да                   |
| Су-шеф (ставка смена)                     | 6      | да                   |
| Повар (ставка смена)                      | 25     | да                   |
| Погрузка/разгрузка оборудования           | 40     | да                   |

### Логистика

| Название  | Кол-во | включено в стоимость |
|---|--------|----------------------|
| Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина                     | 10     | да                   |
| Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00 | 40     | да                   |

### Прочие расходы

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





|   |      |    |
|---|------|----|
| Классический фуршет. Эксплуатационные расходы для организации фуршетного мероприятия.<br>(фуршетные столы 1 на 25 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы) | 1000 | да |
| Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)   | 1000 | да |
| Лёд кусковой 10 кг  | 50   | да |
| Питание обслуживающего персонала  | 100  | да |

Вес на персону: **915.11**

Объём напитков на персону, л: **0.7**

**Итого: 7343200₽**

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

