

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: **7858400₽**

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
Итого, г на персону:			42

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
Итого, г на персону:			63



**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
Итого, г на персону:			250

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
Итого, г на персону:			120

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
Итого, г на персону:			130





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
Итого, г на персону:			270

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
Итого, г на персону:			40

Минеральная вода

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

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	250	250000
Итого, мл на персону:			250

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, альтернативное молоко)	200	100	20000
Чай пакетированный	200	500	100000
			Итого, мл на персону: 200

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. (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: 7858400₽

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

