

# 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: **947.11**

Литров на персону: **0.8**

Итого: **7682420₽**

---

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
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	350	7000
Barbie roll со свеклой и грецким орехом	20	350	7000
Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой	20	350	7000
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	350	7000
Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	350	7000
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	350	7000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>42</b>

### Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry	60	350	21000
Брускетта с сыровяленой утиной грудкой, арахисовой пастой и персиком	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>84</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
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>130</b>

## Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Копчёная индейка, с белыми грибами, ломтиками печеного картофеля, листьями салата Romaine и соусом "Provence"	100	250	25000
Сыр Camembert со свежей клубникой, черным виноградом, микс-салатом и медово-розмариновым соусом	100	250	25000
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	250	25000
Салат с запечённой говядиной, обжаренными шампиньонами, томатами cherry и соусом "Provence"	100	250	25000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>100</b>

## Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, глазированные в соусе Teriyaki, с черным и белым кунжутом и свежим кориандром	80	600	48000
Филе судака, маринованное в устричном соусе, на шпажках, с соусом Тап-тар	80	600	48000
Ломтики утиной грудки, маринованные в апельсинах с медом и анисом, с ломтиками карамелизированного яблока и ежевичным соусом	100	500	50000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>146</b>



**Горячие закуски chafing dish service**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Медальоны из говяжьей вырезки, маринованной в прованских травах, приготовленные на гриле, с томатным соусом	3000	16	48000
Рис Басмати с овощным соте и оливковым маслом	3000	30	90000
Саграссио из запеченного картофеля, с трюфельным маслом и сыром Parmigiano	3000	30	90000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	30	90000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>318</b>

**Фрукты и Ягоды**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	50	100000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>100</b>

**Мини-десерты**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-тартини ручной работы, с темным шоколадом и свежей малиной	20	250	5000
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой	18	250	4500
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	250	5000
Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	250	5000
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	250	3750
Клубника в белом шоколаде	15	250	3750
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>27</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>

## Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Манго / Маракуйя /Кокос	1000	148	148000
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	150	150000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>298</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)	4	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	6	да
Официант (ставка смена)	40	да
Бармен (ставка смена)	10	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	100	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: **947.11**

Объём напитков на персону, л: **0.8**

**Итого: 7682420₽**

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

