

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: **329.76**

Литров на персону: **0.5**

Итого: **7371600₽**

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	800	16000
Tiffany Chef's ver. (Кольцо с черной щучьей икрой в шкатулке)	7	800	5600
Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	800	16000
Мини-рулетки из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	800	16000
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	800	16000
Мраморный ролл с Камчатским крабом, сыром Camembert, пряным cream cheese и свежим эстрагоном	20	800	16000
Пастила из козьего сыра с конфитюром из вяленых фруктов и кедровыми орешками	20	800	16000
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	800	16000
Туец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	800	16000
Канapé "Caprese" с вялеными томатами, тимьяном и pesto	20	800	16000
Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой	20	800	16000
Итого, г на персону:			166

Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе средиземноборского сибаса-гриль с брокколи и соусом "Saffron"	100	200	20000
Карé ягнёнка-гриль, с соте из baby-картофеля, вяленых томатов и зеленого базилика, с гранатовым соусом	100	200	20000
Тигровые креветки с соте из спаржи и вяленых томатов, с соусом "Арабьята"	100	200	20000
Говяжья вырезка, маринованная в красном вине, с припущенным шпинатом, овощами-гриль и соусом "Porto"	100	200	20000





Филе утиной грудки-гриль с томленой в вине грушей и соусом "Porto"	100	200	20000
			Итого, г на персону: 100

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	350	7000
Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой	15	350	5250
Мини-тартини ручной работы, с темным шоколадом и свежей малиной	20	350	7000
Клубника в белом шоколаде	15	350	5250
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	350	5250
Мини-Мильфей с фисташковым грильяжем, Английским кремом, свежей малиной и мятой	15	350	5250
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой	18	350	6300
Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	350	7000
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	350	7000
Авторские шоколадные трюфеля ручной работы (молочный, горький, белый)	25	350	8750
			Итого, г на персону: 64

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

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	5	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	10	да
Официант (ставка смена)	40	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	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, с горячими закусками и коктейльным баром). Эксплуатационные расходы (бар 1 на 30 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: **329.76**

Объём напитков на персону, л: **0.5**

Итого: 7371600₽

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

