

# 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: **Фуршет с Анимационными станциями**

Количество персон: **1000**

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **927.37**

Литров на персону: **0.7**

Итого: **9142000₽**

---

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
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	300	6000
Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	300	6000
Сырный трюфель, панированный в краше из грецких орехов	20	300	6000
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	300	6000
Филе копченой утки с сыром Brie, карамелизированной грушей и свежей мятой	20	300	6000
Мини-рулетки из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	300	6000
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	300	6000
<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 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	6	39000
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	6	39000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>78</b>

## Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	300	30000
Салат из бакинских томатов с Крымским луком, букетом трав и оливковым маслом	100	300	30000
Riscola с тигровыми креветками, сыром Parmigiano, кедровыми орешками и пшеничными тостами	100	300	30000
Сыр Dorblu со свежей клубникой, черным виноградом, микс-салатом и медово-розмариновым соусом	100	300	30000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>120</b>

## Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Food pairing. Croiffle (современное гастрономическое сочетание круассана и вафли) – с фермерской утиной грудкой и малиновым пюре	4000	15	60000
Карвинг станция. Тамбовский свиной окорок, запеченный в медовухе, с брусникой и горчицей, подается с пряным картофелем и соусом из лесных ягод	4000	20	80000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>140</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	700	56000
			<b>Итого, г на персону: 56</b>

## Горячие закуски chafing dish service

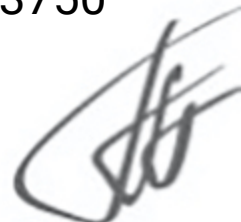
Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фермерская телятина, томленая в маринаде из красного вина с розмарином, сельдереем и орегано	3000	20	60000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	30	90000
Саграссио из запеченного картофеля, с трюфельным маслом и сыром Parmigiano	3000	30	90000
Соте из кенийской фасоли с маринованным имбирем, томатами sunrise, свежим кориандром и белым кунжутом	3000	30	90000
			<b>Итого, г на персону: 330</b>

## Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Гонконгские вафли". Ганаш из молочного шоколада, свежие ягоды и краш из медовых фисташек	8000	10	80000
			<b>Итого, г на персону: 80</b>

## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	250	5000
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	250	5000
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	250	4500
Королевские медовые финики с кремом "Frangipane", лепестками миндаля и свежей мятой	15	250	3750





Итого, г на персону: 18

### 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
Чай пакетированный	200	500	100000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	100	20000
			<b>Итого, мл на персону: 200</b>

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	2	да
Супервайзер (ставка смена)	4	да
Официант (ставка смена)	50	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	6	да
Бармен (ставка смена)	6	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	6	да



Повар (ставка смена)	25	да
Су-шеф (ставка смена)	10	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
Фуршет с Анимационными станциями. Эксплуатационные расходы для организации фуршета с шоу-кукинг. (фуршетные столы 1 на 20 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: **927.37**

Объём напитков на персону, л: **0.7**

**Итого: 9142000₽**

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



WHERE FLAVOR MEETS  
ELEGANCE



