

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: **971.71**

Литров на персону: **0.85**

Итого: **9064110₽**

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	200	4000
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	200	4000
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	200	4000
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	200	4000
Филе копченой утки с сыром Brie, карамелизированной грушей и свежей мятой	20	200	4000
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	200	4000
Пастила из козьего сыра с виноградным "Chutney"	20	200	4000
Barbie roll со свеклой и грецким орехом	20	200	4000
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	200	4000
Мини корнет с муссом из гусиной печени, миксом злаков и микрозеленью	20	200	4000
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	200	4000
Сырный трюфель, панированный в краше из грецких орехов	20	200	4000
Паштет из куриной печени с брусничным Chutney и микрозеленью, в корзиночке из теста Filo	20	200	4000
Итого, г на персону:			52





Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry	60	300	18000
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	300	18000
Брускетта с Пармской ветчиной, творожным сыром, листьями Rucola и томатами cherry	60	300	18000
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	300	18000
Итого, г на персону:			72

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Charcuterie meat board. Прошутто, брезаола, окорок черного кабана, чоризо, рулет из цыпленка с вялеными фруктами и кедровыми орехами, копченая на ольхе утка, артишоки, вяленые томаты, маслины Каламата, гриссини, французский багет, чиабатта, черри, клубника	6500	8	52000
Charcuterie cheese board. Пармезан, дор блю, шевре, камамбер, тет де муан, бюш де шевр, мед цветочный, чатни, виноград, гриссини, клубника, малина, ежевика, французский багет, орехи, микрозелень	6500	8	52000
Итого, г на персону:			104

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Королевские креветки с сыром Parmigiano, листьями салата Romaine, пшеничными крутонами и соусом "Caesar"	100	250	25000
Фермерская телятина с белыми грибами, томатами cherry, микс-салатом и брусничным соусом	100	250	25000
Филе фермерского цыпленка, с листьями салата Romaine, сыром Parmigiano, пшеничными крутонами и соусом "Caesar"	100	250	25000
Микс-салат с сыром baby-Mozzarella, томатами cherry и соусом "Pesto"	100	250	25000
Итого, г на персону:			100





Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ломтики говяжьей вырезки, маринованные в розмарине с можжевелевой ягодой, с соусом из бакинских томатов	80	750	60000
Ломтики утиной грудки, маринованные в апельсинах с медом и анисом, с ломтиками карамелизированного яблока и ежевичным соусом	100	600	60000
Итого, г на персону:			120

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе Сибас, маринованное в белом вине и тимьяне, в глазури из кокосового молока и teriyaki, с ломтиками лайма	3000	20	60000
Рулет из филе фермерского цыплёнка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	20	60000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	30	90000
Припущенная Цветная капуста, колерованная на гриле с орегано и ореховым соусом	3000	30	90000
Картофель по-деревенски, запеченый в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	30	90000
Итого, г на персону:			390

Фрукты и Ягоды

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





Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Авторские шоколадные трюфеля ручной работы (молочный, горький, белый)	25	200	5000
Мини-тартини ручной работы, с темным шоколадом и свежей малиной	20	200	4000
Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой	15	200	3000
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой	18	200	3600
Клубника в белом шоколаде	15	200	3000
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	200	3000
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	200	4000
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	200	4000
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	200	4000
Итого, г на персону:			34

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода питьевая «Legend of Baikal» негазированная, 0,5 л, пластик	500	800	400000
Итого, мл на персону:			400

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	125	125000
Домашний лимонад Манго / Маракуйя / Кокос	1000	124	124000
Итого, мл на персону:			249

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Американский кофе (Бойлер)	200	300	60000





Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	100	20000
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	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)	3	да
Супервайзер (ставка смена)	4	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	6	да
Официант (ставка смена)	45	да
Бармен (ставка смена)	10	да
Повар (ставка смена)	25	да
Су-шеф (ставка смена)	4	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: **971.71**

Объём напитков на персону, л: **0.85**

Итого: 9064110₽

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

