

FASHIONFOODFABRIQUE

ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

ВЫЕЗДНОЙ РЕСТОРАН 3F



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 банкет**

Количество персон: **50**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1120.18**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **465 260 ₽**

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

Холодные закуски (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мясное ассорти. Запеченная буженина, грудка фермерского цыпленка, ветчина из индейки, свиная корейка сырого копчения	450	5	2250
Ассорти кавказских сыров. Брынза, Сулугуни, Чанах, Чечил, с травами и грецкими орехами	450	5	2250
Овощное плато. Cherry томаты, розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, кукуруза, морковь, дайкон, укроп, кинза, базилик	600	5	3000
Каннеллони из цукини с сегментами апельсина, грецким орехом и стеблем сельдерея	200	5	1000
Форшмак из Атлантической сельди с микрозеленью и тостами из бородинского хлеба	300	5	1500
Итого, г на персону:			200

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тигровые креветки на гриле, с салатом чука и ореховым соусом	450	5	2250
Филе индейки, запечённое в липовом меде, с абрикосами, сегментами апельсина, салатом Romaine и цитрусовым соусом	450	5	2250
Легкий овощной салат с сыром Feta и цитрусовой заправкой	600	5	3000
Итого, г на персону:			150

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Французский багет, бородинский, зерновой.	800	5	4000
Итого, г на персону:			80





Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Жюльен с фермерским цыпленком, сыром Parmigiano, трюфельным маслом и зеленым базиликом	120	50	6000
Итого, г на персону:			120

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе трески, запеченной в имбирной глазури с овощным рататуюем	250	50	12500
Итого, г на персону:			250

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шоколадный торт с кумкуватом	120	50	6000
Итого, г на персону:			120

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	5	10000
Итого, г на персону:			200

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	10	10000
Итого, мл на персону:			200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	10	10000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки



**Название****Объем, мл Кол-во Итого, мл**

Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)

200 25 5000

Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)

200 25 5000

Итого, мл на персону: 200**ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ****Обслуживание****Название****Кол-во****включено в стоимость**

Банкетный менеджер (ставка смена)

1 да

Официант (ставка смена)

5 да

Раннер (помощник официанта, ставка смена)

1 да

Повар (ставка смена)

2 да

Погрузка/разгрузка оборудования

2 да

Логистика**Название****Кол-во включено в стоимость**

Доставка/возврат оборудования малая грузовая машина

1 да

Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00

5 да





Прочие расходы

Название	Кол-во включено в стоимость	
Банкет. Эксплуатационные расходы для организации банкетного мероприятия. (коктейльные столы 1 на 15 гостей, банкетные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	50	да
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	50	да
Лёд кусковой 10 кг	3	да
Питание обслуживающего персонала	5	да

Вес на персону: 1120.18
Объём напитков на персону, л: 0.6
Итого: 465 260 ₽

- 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





