

# 3F CATERING

ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

ВЫЕЗДНОЙ РЕСТОРАН



ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ВАШИХ МЕРОПРИЯТИЙ



## КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

volume 2025

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: **1162.68**

Литров на персону: **0.6**

Стоимость на персону: **9820.8 ₺**

Итого: **491040 ₺**

---

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 7 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
Сырное ассорти. Cheddar, Gouda, Tilsiter, ореховый сыр, с клубникой, домашним вареньем и орехами	450	5	2250
Мясное ассорти. Запеченная буженина, грудка фермерского цыпленка, ветчина из индейки, свиная корейка сырого копчения	450	5	2250
Авторский хумус с тостами из чабатта и "pesto"	225	5	1125
Рыбное плато. Семга слабого соления, сельдь, масляная рыба холодного копчения, скумбрия холодного копчения, лимон, оливки, листья лайма	450	5	2250
Овощное плато. Cherry томаты, розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, кукуруза, морковь, дайкон, укроп, кинза, базилик	600	5	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>218</b>

### Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыпленка, с маринованными в sweet chili овощами, свежим кориандром и листьями салата айсберг	450	5	2250
Свиная вырезка, запеченная в чили и меде, с кенийской фасолью, томатами конкассе и листьями салата Мангольд	450	5	2250
Микс-салат с запеченной тыквой и соусом Pesto	450	5	2250
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>135</b>

### Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти пирожков (с мясом, с капустой, с картофелем)	600	5	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>





## Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина (ассорти европейских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные)	600	5	3000
			<b>Итого, г на персону: 60</b>

## Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Соте из телятины и белых грибов, со сливочным соусом, в корзиночке из теста Filo, с сыром Cheddar	120	50	6000
			<b>Итого, г на персону: 120</b>

## Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе дорада, маринованное в малиновом сиропе, на саграссио из цукини с муссом из зеленого горошка, микрозеленью и ягодным teriyaki	250	50	12500
			<b>Итого, г на персону: 250</b>

## Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Птичье молоко	120	50	6000
			<b>Итого, г на персону: 120</b>

## Фрукты и Ягоды

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

## Минеральная вода

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



## Соки и морсы

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

## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	25	5000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	25	5000
			<b>Итого, мл на персону: 200</b>

## 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
<b>включено в стоимость на персону: 0</b>		

### 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
<b>включено в стоимость на персону: 0</b>		

### 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

**включено в стоимость на персону: 0**

Вес на персону: **1162.68**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Стоимость на персону: **9820.8 ₺**

**Итого: 491040 ₺**

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 -

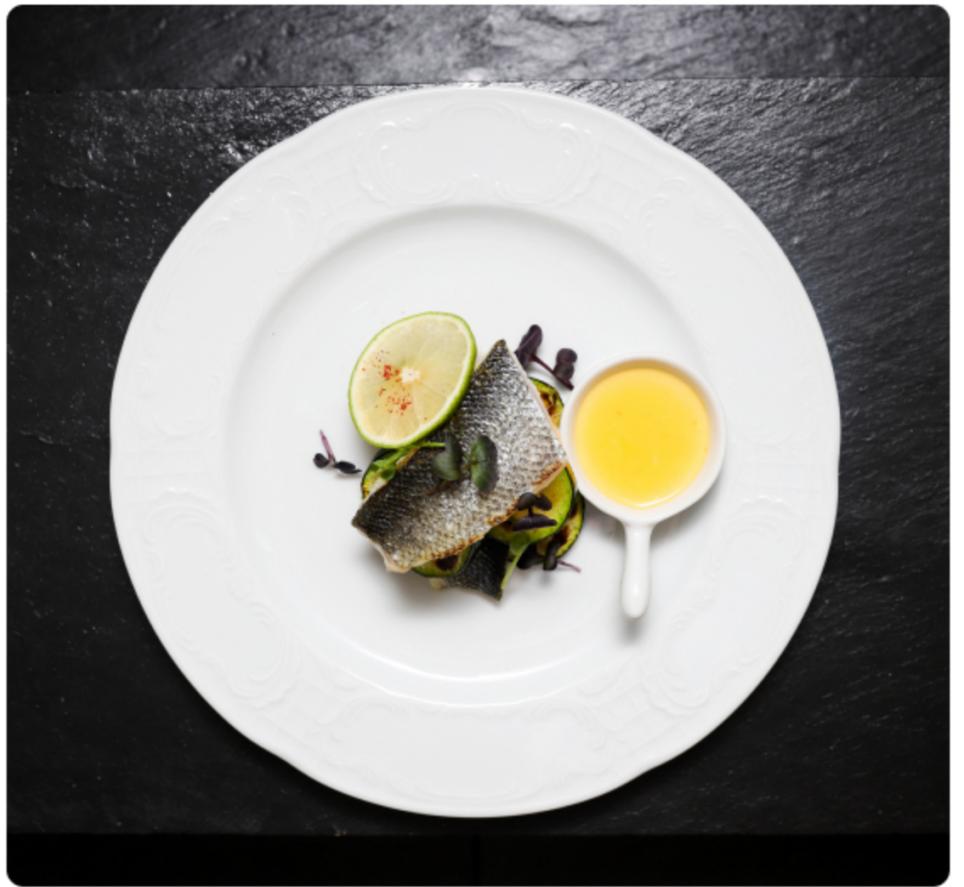
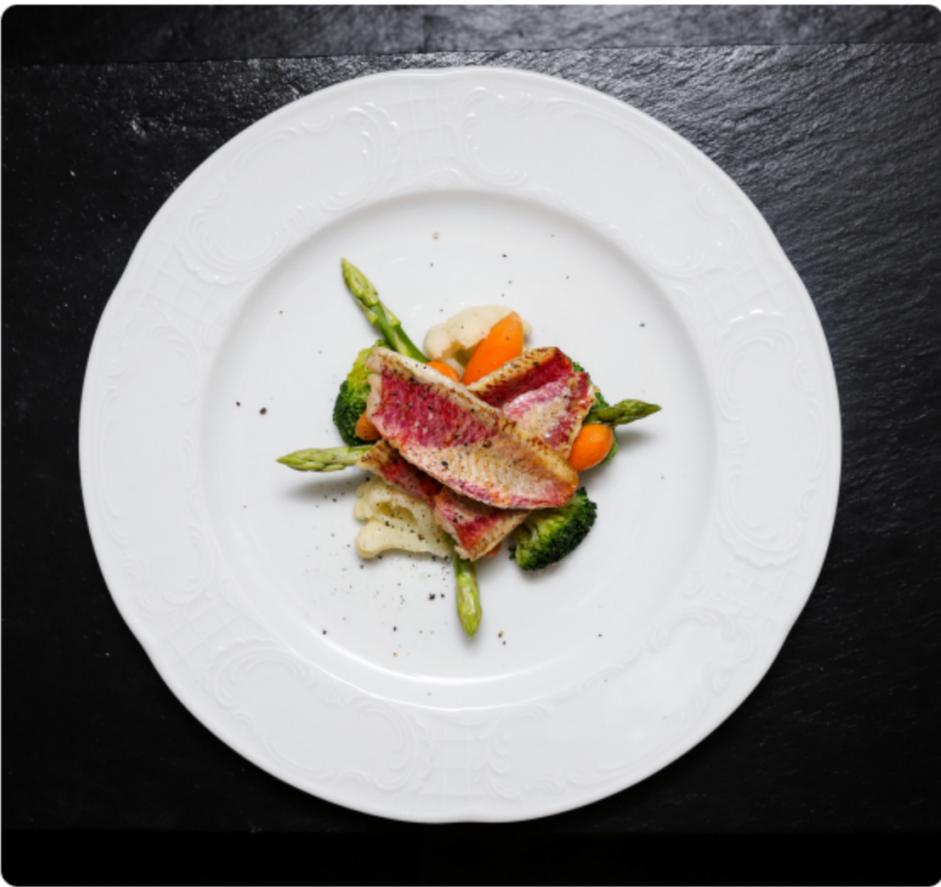
униформа -

прочие нюансы/комментарии:



# 3F | MAGAZINE





EVERY BITE  
TELLS A STORY

