

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: **1260.18**

Литров на персону: **0.8**

Стоимость на персону: **11983.2 ₺**

Итого: **599160 ₺**

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
Мясное плато. Рулет из фермерского цыпленка, копченая индейка, корейка с/к, roast beef из маринованной в красном вине говяжьей вырезки, со сливочным хреном и дижонской горчицей	600	5	3000
Сырное плато. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, Tête de Moine со свежими ягодами, виноградом, цветочным медом, гриссини и имбирными цукатами	600	5	3000
Рыбное плато. Филе обожжённого тунца в соусе Teriayaki, тигровые креветки-гриль в чили и манго, лосось слабого соления, угорь.	450	5	2250
Овощное ассорти. Томаты, огурцы, сладкий перец, стебель сельдерея, морковь, укроп, кинза, базилик	1000	5	5000
Итого, г на персону:			265

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Запеченная утиная грудка, со свежей малиной, мини-спаржей, томатами sunrise и ягодным соусом	450	5	2250
Салат Nicoise с обожженным тунцом, анчоусами, кенийской фасолью, томатами cherry, baby-картофелем и перепелиными яйцами	600	5	3000
Микс-салат с сыром Camembert, черным виноградом, свежей клубникой и лаймово-трюфельной заправкой	600	5	3000
Итого, г на персону:			165

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Ассорти французских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные, с пряным сливочным маслом	600	5	3000
Итого, г на персону:			60





Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе перепелов на сыре Mozzarella с соусом из ежевики и облепиховым муссом	120	50	6000
			Итого, г на персону: 120

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Стейк из масляной рыбы, маринованной в листьях лайма и лимоннике, с соте из baby - картофеля, с кокосовым соусом	250	30	7500
			Итого, г на персону: 150

Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе говядины, маринованное в тёмном роме на саграссио из печеного картофеля с соусом из пяти перцев	300	30	9000
			Итого, г на персону: 180

Десерты

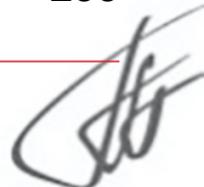
Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Торт "Наполеон"	120	50	6000
			Итого, г на персону: 120

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

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	10	10000
Итого, мл на персону:			200

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
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
включено в стоимость на персону:		0

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	да



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

5

да

включено в стоимость на персону: 0

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: **1260.18**

Объём напитков на персону, л: **0.8**

Стоимость на персону: **11983.2 ₺**

Итого: 599160 ₺

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 -

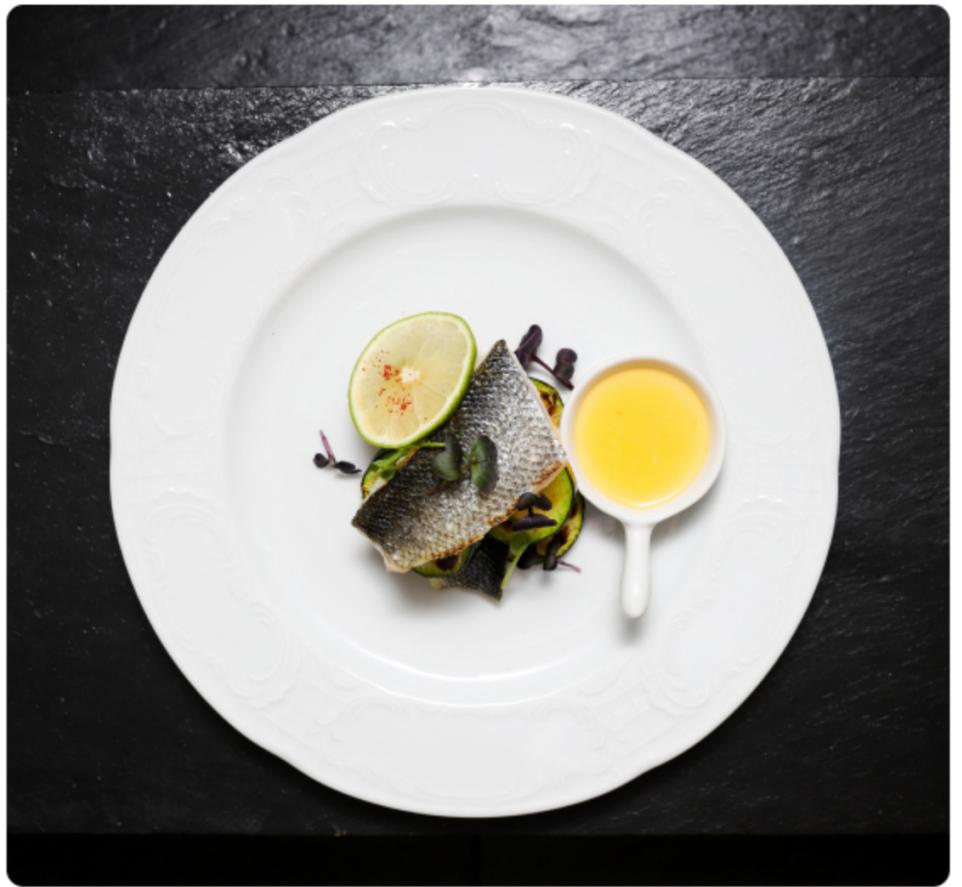
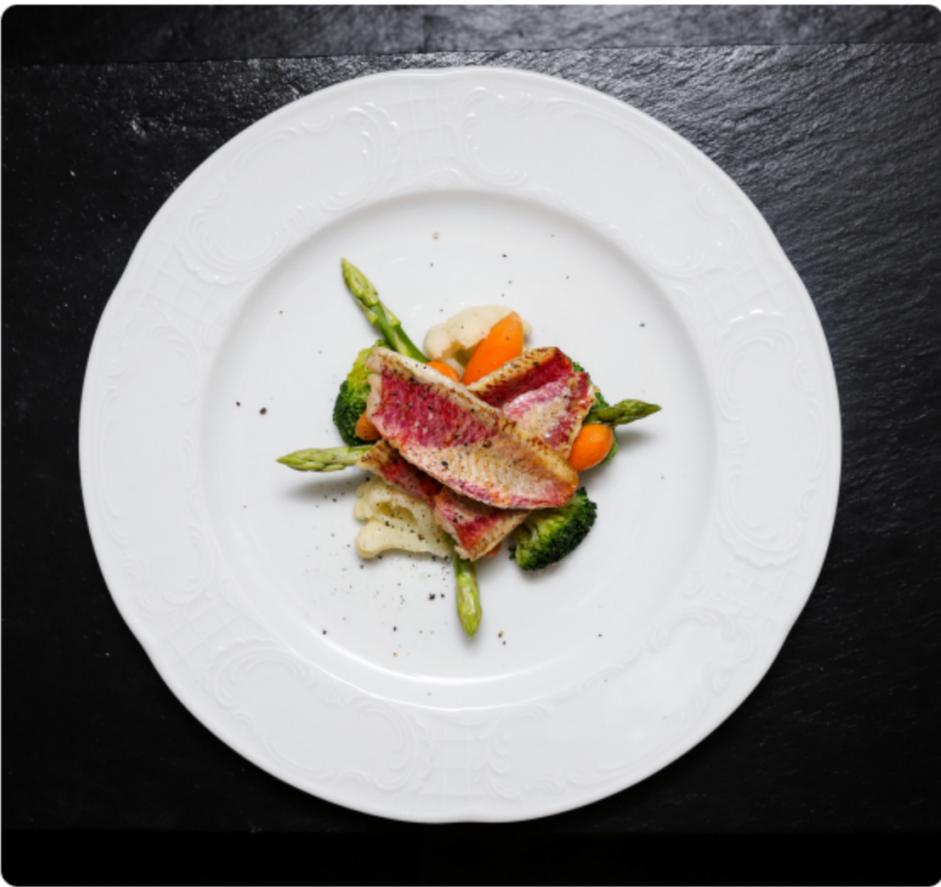
униформа -

прочие нюансы/комментарии:



3F | MAGAZINE





EVERY BITE
TELLS A STORY

