

# 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 банкет**

Количество персон: **50**

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1255.18**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **652530₽**

---

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)

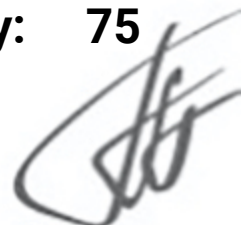
Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мясное плато. Рулет из фермерского цыпленка, копченая индейка, корейка с/к, roast beef из маринованной в красном вине говяжьей вырезки со сливочным хреном	600	5	3000
Крафтовые оладьи с икрой форели и фермерской сметаной	400	5	2000
Сырное ассорти. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, со свежими ягодами, виноградным chutney, цветочным медом, гриссини и орехами	450	5	2250
Семга слабого соления с овощным консоме, тартаром из цветных томатов и листьями салата мангольд и мини-щавелем	450	5	2250
Овощное ассорти. Томаты, огурцы, сладкий перец, стебель сельдерея, морковь, укроп, кинза, базилик	1000	5	5000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>290</b>

### Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Угорь горячего копчения, глазированный в соусе "teriyaki", с салатом чука и кунжутным соусом	450	5	2250
Салат с говядиной, сыром Гауда, сублимированным луком и соусом айоли	600	5	3000
Микс-салат с сыром Camembert, черным виноградом, свежей клубникой и лаймово-трюфельной заправкой	450	5	2250
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>150</b>

### Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти гриссини с миксом злаков и специями	150	5	750
Хлебная корзина. Ассорти французских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные, с пряным сливочным маслом	600	5	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>75</b>



**Горячие закуски**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фазан, томленный в сливах и бруснике, с карамелизированной грушей и сегментами апельсина	120	50	6000
			<b>Итого, г на персону: 120</b>

**Main course Рыбная подача**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе сибаса с креветочным безе на пюре из зелёного горошка, с соте из овощей и шафрановым соусом	250	30	7500
			<b>Итого, г на персону: 150</b>

**Main course Мясная подача**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Filet mignon с картофельным Gratin и перечным соусом	250	30	7500
			<b>Итого, г на персону: 150</b>

**Десерты**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Чизкейк с вишневым соусом	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:</b>			<b>200</b>

## Горячие напитки

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

### 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

### 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: **1255.18**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

**Итого: 652530₽**

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

