

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: **1405.18**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **888530₽**

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)

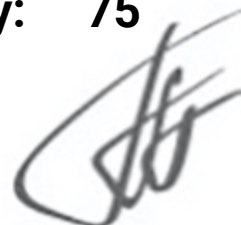
Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мясное плато. Дегустационный сет. Хамон со свежей клубникой, мясо черного кабана с дижонской горчицей, утиная грудка со свежей малиной, говядина bresaola с голубикой	600	5	3000
Овощное ассорти. Томаты, огурцы, сладкий перец, стебель сельдерея, морковь, укроп, кинза, базилик	1000	5	5000
Сырное плато. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, Tête de Moine со свежими ягодами, виноградом, цветочным медом, гриссини и имбирными цукатами	600	5	3000
Рыбное плато. Японский угорь Унаги, семга слабого соления, осетрина горячего копчения, масляная рыба холодного копчения с битыми огурцами, кориандром и чили перцем	450	5	2250
Итого, г на персону:			265

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе перепёлки, карамелизированное в кленовом сиропе, с мини - спаржей, микс-салатом и малиновым соусом	450	5	2250
Тигровые креветки, кальмары и мини-осьминоги, с салатом мисклам, томатами cherry, запеченными цукини и сливочным соусом с икрой летучей рыбы	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
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
Итого, г на персону:			75





Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Голубцы с Камчатским крабом и дальневосточными креветками, подаются с красной икрой, мини-шпинатом и соусом bisque	160	50	8000
Итого, г на персону:			160

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Средиземноморский сибас с креветочным гречотто, соте из спаржи и вяленых томатов, со сливочным соусом	250	30	7500
Итого, г на персону:			150

Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Корейка молочного теленка с терином из молодого картофеля и соусом из белых грибов	450	30	13500
Итого, г на персону:			270

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Клубничный эклер с лимонным кремом и свежими ягодами	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 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: **1405.18**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 888530₽

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





