

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: **100**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1160.19**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **1001900₽**

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 |
|---|--------|--------|------------|
| Куриный рулет с вялеными фруктами и кедровыми орехами, подаётся с тостами из пшеничного багета и луковым конфиюром | 450 | 10 | 4500 |
| Сырное ассорти. Cheddar, Gouda, Tilsiter, ореховый сыр, с клубникой, домашним вареньем и орехами | 450 | 10 | 4500 |
| Оливки / Маслины | 200 | 10 | 2000 |
| Рыбное плато. Семга слабого соления, сельдь, масляная рыба холодного копчения, скумбрия холодного копчения, лимон, оливки, листья лайма | 450 | 10 | 4500 |
| Овощное плато. Cherry томаты, розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, кукуруза, морковь, дайкон, укроп, кинза, базилик | 600 | 10 | 6000 |
| Итого, г на персону: | | | 215 |

Салаты (сервируются в центр стола)

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|------------|
| Тигровые креветки на гриле, с салатом чука и ореховым соусом | 450 | 10 | 4500 |
| Филе индейки, запечённое в липовом меде, с абрикосами, сегментами апельсина, салатом Romaine и цитрусовым соусом | 450 | 10 | 4500 |
| Печёные овощи с Rucola, сыром Mozzarella и соусом Pesto | 450 | 10 | 4500 |
| Итого, г на персону: | | | 135 |

Пирожки солёные

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|-----------|
| Ассорти пирожков (с мясом, с капустой, с картофелем) | 600 | 10 | 6000 |
| Итого, г на персону: | | | 60 |





Хлебная корзина

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|--------------------------------|
| Хлебная корзина (ассорти европейских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные) | 600 | 10 | 6000 |
| | | | Итого, г на персону: 60 |

Горячие закуски

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|---------------------------------|
| Соте из телячьего языка и белых грибов со сливочным соусом, подается в гречишном блинном мешочке | 120 | 100 | 12000 |
| | | | Итого, г на персону: 120 |

Main course Рыбная подача

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|---------------------------------|
| Стейк из тунца Yellowfin, с чечевичным risotto с кальмарами и соусом из каракатицы | 250 | 100 | 25000 |
| | | | Итого, г на персону: 250 |

Десерты

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--------------|--------|--------|---------------------------------|
| Торт медовик | 120 | 100 | 12000 |
| | | | Итого, г на персону: 120 |

Фрукты и Ягоды

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|-----------------------------|--------|--------|---------------------------------|
| Ассорти из сезонных фруктов | 2000 | 10 | 20000 |
| | | | Итого, г на персону: 200 |

Минеральная вода

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|--|-----------|--------|----------------------------------|
| Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная | 1000 | 20 | 20000 |
| | | | Итого, мл на персону: 200 |





Соки и морсы

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|---|-----------|--------|------------|
| Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня) | 1000 | 20 | 20000 |
| Итого, мл на персону: | | | 200 |

Горячие напитки

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|---|-----------|--------|------------|
| Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко) | 200 | 50 | 10000 |
| Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон) | 200 | 50 | 10000 |
| Итого, мл на персону: | | | 200 |

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

| Название | Кол-во | включено в стоимость |
|---|--------|----------------------|
| Банкетный менеджер (ставка смена) | 1 | да |
| Супервайзер (ставка смена) | 1 | да |
| Официант (ставка смена) | 10 | да |
| Раннер (помощник официанта, ставка смена) | 1 | да |
| Бармен (ставка смена) | 1 | да |
| Повар (ставка смена) | 3 | да |
| Су-шеф (ставка смена) | 1 | да |
| Погрузка/разгрузка оборудования | 5 | да |

Логистика

| Название | Кол-во | включено в стоимость |
|---|--------|----------------------|
| Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина | 2 | да |
| Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00 | 10 | 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) | 100 | да |
| Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций) | 100 | да |
| Лёд кусковой 10 кг | 5 | да |
| Питание обслуживающего персонала | 10 | да |

Вес на персону: **1160.19**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 1001900₽

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



