

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: **1231.69**

Литров на персону: **0.8**

Итого: **1323320₽**

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
Сырное плато. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, Tête de Moine со свежими ягодами, виноградом, цветочным медом, гриссини и имбирными цукатами	600	10	6000
Рыбное плато. Филе обожжённого тунца в соусе Teriayaki, тигровые креветки-гриль в чили и манго, лосось слабого соления, угорь.	450	10	4500
Овощное ассорти. Томаты, огурцы, сладкий перец, стебель сельдерея, морковь, укроп, кинза, базилик	1000	10	10000
Мясное плато. Дегустационный сет. Хамон со свежей клубникой, мясо черного кабана с дижонской горчицей, утиная грудка со свежей малиной, говядина bresaola с голубикой	600	10	6000
Итого, г на персону:			265

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Говяжий язык с сыром Feta, вялеными томатами, листьями салата айсберг и соусом pesto	450	10	4500
Тигровые креветки, морские гребешки, кальмары и мини - осьминоги на саграссио из бакинских томатов с салатом чука и кунжутным соусом	450	10	4500
Микс-салат с сыром Camembert, черным виноградом, свежей клубникой и лаймово-трюфельной заправкой	450	10	4500
Итого, г на персону:			135

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Ассорти французских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные, с пряным сливочным маслом	600	10	6000
Итого, г на персону:			60





Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Утка-confi с пюре из батата и соусом из петрушки и киви	160	100	16000
Итого, г на персону:			160

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	55	13750
Итого, г на персону:			138

Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Roast beef из говяжьей вырезки на карпаччо из печеного картофеля и томатов cherry, с перечным соусом	280	55	15400
Итого, г на персону:			154

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Торт Три шоколада	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

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	20	20000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	50	10000
Свежесваренный 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: 1231.69

Объём напитков на персону, л: 0.8

Итого: 1323320₽

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





