

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: **150**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1135.19**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **1330960₽**

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 |
|--|--------|--------|---------------------------------|
| Овощное плато. Cherry томаты, розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, кукуруза, морковь, дайкон, укроп, кинза, базилик | 600 | 15 | 9000 |
| Ассорти кавказских сыров. Брынза, Сулугуни, Чанах, Чечил, с травами и грецкими орехами | 450 | 15 | 6750 |
| Запеченная буженина, маринованная в можжевелевой ягоде с розмарином, подаётся с хреном и горчицей | 450 | 15 | 6750 |
| Филе Каспийской сельди на карпаччо из картофеля с красным луком | 300 | 15 | 4500 |
| Оливки / Маслины | 200 | 15 | 3000 |
| | | | Итого, г на персону: 200 |

Салаты (сервируются в центр стола)

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---|--------|--------|---------------------------------|
| Мароканский салат из печеных овощей с пшеничными тостами из французского багета | 450 | 15 | 6750 |
| Тайский салат с тигровыми креветками-гриль, рисовой лапшой и маринованными в sweet chili овощами | 450 | 15 | 6750 |
| Филе фермерского цыплёнка, с маринованными в sweet chili овощами, свежим кориандром и листьями салата айсберг | 450 | 15 | 6750 |
| | | | Итого, г на персону: 135 |

Хлебная корзина

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|--------------------------------|
| Хлебная корзина. Французский багет, бородинский, зерновой. | 800 | 15 | 12000 |
| | | | Итого, г на персону: 80 |





Горячие закуски

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|------------|
| Филе ягенька запеченного в тесте filo с перцем chili, кориандром и с томатным соусом | 150 | 150 | 22500 |
| Итого, г на персону: | | | 150 |

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 | 150 | 37500 |
| Итого, г на персону: | | | 250 |

Десерты

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|-----------------------------|--------|--------|------------|
| Птичье молоко | 120 | 150 | 18000 |
| Итого, г на персону: | | | 120 |

Фрукты и Ягоды

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|-----------------------------|--------|--------|------------|
| Ассорти из сезонных фруктов | 2000 | 15 | 30000 |
| Итого, г на персону: | | | 200 |

Минеральная вода

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|--|-----------|--------|------------|
| Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная | 1000 | 30 | 30000 |
| Итого, мл на персону: | | | 200 |

Соки и морсы

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|---|-----------|--------|------------|
| Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня) | 1000 | 30 | 30000 |
| Итого, мл на персону: | | | 200 |





Горячие напитки

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|--|-----------|--------|------------|
| Эспрессо,Americано(зерновая кофе-машина, сахар/молоко) | 200 | 75 | 15000 |
| Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон) | 200 | 75 | 15000 |
| 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) | 15 | да |
| Раннер (помощник официанта, ставка смена) | 2 | да |
| Бармен (ставка смена) | 2 | да |
| Повар (ставка смена) | 4 | да |
| Су-шеф (ставка смена) | 2 | да |
| Погрузка/разгрузка оборудования | 8 | 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 | 15 | 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) | 150 | да |
| Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций) | 150 | да |
| Лёд кусковой 10 кг | 8 | да |
| Питание обслуживающего персонала | 15 | да |

Вес на персону: **1135.19**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 1330960₽

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



