

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: **1120.19**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **1405740₽**

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 ассорти. Запеченная буженина, грудка фермерского цыпленка, ветчина из индейки, свиная корейка сырого копчения	450	15	6750
Ассорти кавказских сыров. Брынза, Сулугуни, Чанах, Чечил, с травами и грецкими орехами	450	15	6750
Овощное плато. Cherry томаты, розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, кукуруза, морковь, дайкон, укроп, кинза, базилик	600	15	9000
Каннеллони из цукини с сегментами апельсина, грецким орехом и стеблем сельдерея	200	15	3000
Форшмак из Атлантической сельди с микрозеленью и тостами из бородинского хлеба	300	15	4500
Итого, г на персону:			200

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тигровые креветки на гриле, с салатом чука и ореховым соусом	450	15	6750
Филе индейки, запечённое в липовом меде, с абрикосами, сегментами апельсина, салатом Romaine и цитрусовым соусом	450	15	6750
Легкий овощной салат с сыром Feta и цитрусовой заправкой	600	15	9000
Итого, г на персону:			150

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
Жюльен с фермерским цыпленком, сыром Parmigiano, трюфельным маслом и зеленым базиликом	120	150	18000
Итого, г на персону:			120

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе трески, запеченной в имбирной глазури с овощным рататуем	250	150	37500
Итого, г на персону:			250

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шоколадный торт с кумкуватом	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, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)

200 75 15000

Свежесваренный 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

Раннер (помощник официанта, ставка смена)

2 да

Официант (ставка смена)

15 да

Бармен (ставка смена)

2 да

Погрузка/разгрузка оборудования

8 да

Повар (ставка смена)

4 да

Су-шеф (ставка смена)

2 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: **1120.19**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 1405740₽

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



