

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: **1220.19**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **1484260₽**

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
Каннеллони из баклажан с муссом из сыра, грецких орехов и свежей зелени	200	15	3000
Запеченная буженина, маринованная в можжевелевой ягоде с розмарином, подаётся с хреном и горчицей	450	15	6750
Дегустационный сет фермерских паштетов. Паштет из перепелки с луковым конфитюром; из гусиной печени с миксом злаков; из кролика с сублимированным луком; подается с пшеничными тостами и микрозеленью	450	15	6750
Сырное ассорти. Cheddar, Gouda, Tilsiter, ореховый сыр, с клубникой, домашним вареньем и орехами	450	15	6750
Рыбное плато. Семга слабого соления, сельдь, масляная рыба холодного копчения, скумбрия холодного копчения, лимон, оливки, листья лайма	450	15	6750
Овощное плато. Cherry томаты, розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, кукуруза, морковь, дайкон, укроп, кинза, базилик	600	15	9000
Итого, г на персону:			260

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыплёнка, с маринованными в sweet chili овощами, свежим кориандром и листьями салата айсберг	450	15	6750
Бланшированные кальмары со свежим авокадо, листьями салата corn, томатами cherry и цитрусовым соусом	450	15	6750
Микс-салат с сыром Camembert, черным виноградом, свежей клубникой и лаймово-трюфельной заправкой	600	15	9000
Итого, г на персону:			150





Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти пирожков (с мясом, с капустой, с картофелем)	600	15	9000
			Итого, г на персону: 60

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина (ассорти европейских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные)	600	15	9000
			Итого, г на персону: 60

Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыпленка, глазированное в кокосовом молоке, с дуэтом из цветной капусты и брокколи	120	150	18000
			Итого, г на персону: 120

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мурманская форель с вешенками, овощным сое и медово-горчичным 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, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/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: **1220.19**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 1484260₽

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



