

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: **1181.86**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **1666010₽**

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)

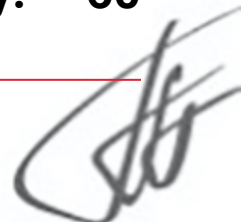
Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мясное плато. Пармская ветчина, салями Chorizo, саграссио из сыровяленной говядины и филе фермерского цыпленка с цветными гриссини, клубника, листьями лайма и бальзамическим соусом	450	15	6750
Сырное ассорти. Camembert, Maasdam, Edam, Cheddar с цветочным мёдом, виноградом, гриссини и грецкими орехами	450	15	6750
Рыбное плато. Филе обожжённого тунца в соусе Teriyaki, тигровые креветки-гриль в чили и манго, лосось слабого соления, угорь.	450	15	6750
Овощное плато. Cherry Dolce, розовые томаты, свежие огурцы, перец болгарский, редис, стебель сельдерея, перец острый, дайкон, кукуруза, брокколи, соус blue cheese. Зелень: укроп, базилик, кинза.	600	15	9000
Итого, г на персону:			195

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Roast beef из говяжьей вырезки с микс салатом, свежими овощами и ореховым соусом	600	15	9000
Тигровые креветки, кальмары и мини-осьминоги, с салатом мисклам, томатами cherry, запеченными цукини и сливочным соусом с икрой летучей рыбы	600	15	9000
Микс-салат с сыром Camembert, черным виноградом, свежей клубникой и лаймово-трюфельной заправкой	600	15	9000
Итого, г на персону:			180

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Ассорти французских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные, с пряным сливочным маслом	600	15	9000
Итого, г на персону:			60





Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Равиоли с тигровыми креветками, сыром рикотта с томатным соусом, сыром parmigiano и базиликом	160	150	24000
			Итого, г на персону: 160

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мурманская форель с вешенками, овощным сое и медово-горчичным соусом	250	80	20000
			Итого, г на персону: 133

Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Запеченная утиная грудка с карамелизированным яблоком, сегментами апельсина и клюквенным соусом	250	80	20000
			Итого, г на персону: 133

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тирамису	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
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)	2	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	2	да
Официант (ставка смена)	15	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: **1181.86**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 1666010₽

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

