

# 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: **200**

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1162.68**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **1933200₽**

---

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 ассорти. Cheddar, Gouda, Tilsiter, ореховый сыр, с клубникой, домашним вареньем и орехами	450	20	9000
Мясное ассорти. Запеченная буженина, грудка фермерского цыпленка, ветчина из индейки, свиная корейка сырого копчения	450	20	9000
Авторский хумус с тостами из чабатта и "pesto"	225	20	4500
Рыбное плато. Семга слабого соления, сельдь, масляная рыба холодного копчения, скумбрия холодного копчения, лимон, оливки, листья лайма	450	20	9000
Овощное плато. Cherry томаты, розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, кукуруза, морковь, дайкон, укроп, кинза, базилик	600	20	12000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>218</b>

### Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыпленка, с маринованными в sweet chili овощами, свежим кориандром и листьями салата айсберг	450	20	9000
Свиная вырезка, запеченная в чили и меде, с кенийской фасолью, томатами конкассе и листьями салата Мангольд	450	20	9000
Микс-салат с запеченной тыквой и соусом Pesto	450	20	9000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>135</b>

### Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти пирожков (с мясом, с капустой, с картофелем)	600	20	12000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>





## Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина (ассорти европейских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные)	600	20	12000
			<b>Итого, г на персону: 60</b>

## Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Соте из телятины и белых грибов, со сливочным соусом, в корзиночке из теста Filo, с сыром Cheddar	120	200	24000
			<b>Итого, г на персону: 120</b>

## Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе дорада, маринованное в малиновом сиропе, на саграссио из цукини с муссом из зеленого горошка, микрозеленью и ягодным teruyaki	250	200	50000
			<b>Итого, г на персону: 250</b>

## Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Птичье молоко	120	200	24000
			<b>Итого, г на персону: 120</b>

## Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	20	40000
			<b>Итого, г на персону: 200</b>

## Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	40	40000
			<b>Итого, мл на персону: 200</b>



## Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	40	40000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>

## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	100	20000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	100	20000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	1	да
Супервайзер (ставка смена)	2	да
Официант (ставка смена)	20	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	2	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Повар (ставка смена)	5	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	3	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	20	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)	200	да
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	200	да
Лёд кусковой 10 кг	10	да
Питание обслуживающего персонала	20	да

Вес на персону: **1162.68**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

**Итого: 1933200₽**

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



