

# 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: **Летний фуршет с Анимационными станциями (крафт посуда, загородная площадка, full day)**

Количество персон: **800**

Место проведения: **Загород**

Дата мероприятия: **29.07.2022**

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **782.23**

Литров на персону: **1.44**

Итого: **5726760₽**

---

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!**



## ФУРШЕТ

### Сэндвичи на тостовом хлебе

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	200	12000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	200	12000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с ветчиной из индейки, сыром Gouda и свежими томатами	60	200	12000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с сыром Mozzarella, свежими томатами и соусом "Pesto"	60	200	12000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>

### 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	100	60000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>75</b>

### Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Мексиканское тако с фермерской говядиной, филе цыпленка, сыром Cheddar, томатами cherry, сладкой кукурузой, перцем chili, печеными овощами и соусами на выбор: Guacamole / salsa / сырный соус / сметана	4000	5	20000
Wok. Демонстрационное приготовление фермерского цыпленка, с овощами, кориандром, кунжутом и острым соусом "Kimchi"	6000	8	48000
Станция с шаурмой. Запеченный в бруснике, фермерский цыпленок, с салатом Айсберг, свежими томатами, огурцами, зеленым базиликом и томатным соусом	15000	5	75000





Демонстрационное приготовление. Мини-бургеры с котлетами из мраморной говядины, фермерского цыпленка, дуэта семги и трески, сыром Cheddar, солеными огурцами, свежими томатами и ассортиментом соусов

6000 8 48000

**Итого, г на персону: 239**

### Горячие закуски в блинчиках

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинный мешочек с тартаром из печеных овощей, кедровыми орешками и зеленым базиликом	120	200	24000
Блинный мешочек с грибным соте в сливочном соусе, трюфельным маслом и эстрагоном	120	250	30000
Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, шампиньонами и сыром Parmigiano	120	200	24000

**Итого, г на персону: 98**

### Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Картофель по-деревенски, запеченый в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	10	30000

**Итого, г на персону: 38**

### BBQ

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Кукуруза на гриле с пряным маслом и морской солью	150	300	45000
Узбекский плов с бараниной и нутом. Подается в дуэте с салатом из томатов, Крымского лука и ароматных трав	15000	1	15000
Ароматный плов с фермерским цыпленком. Подается с салатом из бакинских томатов, Крымского лука и пряных трав	15000	1	15000

**Итого, г на персону: 94**





## Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Венские вафли." Крем "Mascarpone", Английский ванильный крем, свежая клубника & голубика, черничный конфитюр, карамелизированная груша, свежая мята	4000	5	20000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Пиво Guinness, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Манго & Чили, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Малина & Шампанское, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление "Трио Crème brûlée." Лимонник & Базилик / Белый & Тёмный шоколад, карамельная корочка, свежие ягоды и мята	6000	3	18000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>68</b>

## Снэки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Кукурузный Начос с копченой паприкой и острым соусом Guacamole - spicy	150	80	12000
Миндаль в медовой глазури с чили и кунжутом	100	50	5000
Лесной орех в медовой глазури с чили и кунжутом	100	50	5000
Кешью в медовой глазури с чили и кунжутом	100	50	5000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>34</b>

## Домашняя выпечка

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Воздушные Пончики с глазурью из темного шоколада	52	250	13000
Воздушные Пончики с глазурью из белого шоколада	55	250	13750
Шоколадный капкейк с грецким орехом, голубикой и свежей мятой	60	200	12000
Цитрусовый капкейк с белым шоколадом, лепестками миндаля и апельсиновым чипсом	60	200	12000
Банановый капкейк с белым шоколадом, свежей голубикой и фисташками	60	200	12000





Итого, г на персону: 78

**НАПИТКИ****Минеральная вода**

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	300	300000

Итого, мл на персону: 375

**Соки и морсы**

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	200	200000
Свежесваренный морс из черной смородины	1000	150	150000

Итого, мл на персону: 438

**Лимонады**

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Газированные напитки (Кока кола, Спрайт, Фанта)	500	250	125000
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	70	70000

Итого, мл на персону: 244

**Горячие напитки**

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	950	190000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	450	90000
Пряный чай с различными травами	1000	30	30000

Итого, мл на персону: 388



## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Раннер (помощник официанта, full day)	16	да
Бармен (full day, стандартный набор напитков)	16	да
Су-шеф (full day)	27	да
Погрузка/разгрузка оборудования	32	да

### Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	10	да
дополнительная стоимость километража для грузовых авто за МКАД (до 20км от МКАД)	10	да
Такси для персонала принимающего участие в монтажных работа ранее 7:00	32	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	32	да
Трансфер из расчёта на одного сотрудника доставка/забор (в случаях загородных проектов)	89	да

### Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
Лёд кусковой 10 кг	54	да
Welcome кофе-брейк+фуршет. Эксплуатационные расходы для мероприятия состоящего из 2-х приёмов пищи КРАФТ(фуршетные столы 1 на 20 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	800	да





Вес на персону: **782.23**

Объём напитков на персону, л: **1.44**

**Итого: 5726760₽**

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



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



WHERE FLAVOR MEETS  
ELEGANCE



