

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 фуршет**

Количество персон: **50**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **804.12**

Литров на персону: **0.5**

Итого: **300680₽**

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

Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	10	200
Филе сельди пряного посола с печеным картофелем, глазированным в копченой паприке с красным луком	20	10	200
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	10	200
Слайс баклажана, с сырным муссом и грецкими орехами	20	10	200
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	10	200
Итого, г на персону:			20

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Классический салат "Оливье" с говядиной	100	30	3000
Филе атлантической сельди "под шубой"	100	30	3000
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	30	3000
Итого, г на персону:			180

Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с рисом и яйцом	50	25	1250
Пирожок с цыпленком	50	25	1250
Пирожок с картофелем и грибами	50	25	1250
Пирожок с зелёным луком и яйцом	50	25	1250
Итого, г на персону:			100





Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Рулет из филе фермерского цыпленка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	2	6000
Слоеный штрудель с дуэтом семги и трески с припущенным шпинатом и соусом "Saffron"	3000	2	6000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	2	6000
Итого, г на персону:			360

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	3	6000
Итого, г на персону:			120

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	20	400
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	20	400
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	20	400
Итого, г на персону:			24

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	15	15000
Итого, мл на персону:			300

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
----------	-----------	--------	-----------





Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	25	5000
Американский кофе (Бойлер)	200	15	3000
Эспрессо,Americano(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	10	2000

Итого, мл на персону: 200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Бармен (ставка смена)	1	да
Банкетный менеджер (ставка смена)	1	да
Официант (ставка смена)	3	да
Повар (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования малая грузовая машина	1	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	4	да

Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
Классический фуршет. Эксплуатационные расходы для организации фуршетного мероприятия. (фуршетные столы 1 на 25 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	50	да



Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	50	да
Лёд кусковой 10 кг	3	да
Питание обслуживающего персонала	5	да

Вес на персону: **804.12**

Объём напитков на персону, л: **0.5**

Итого: 300680₽

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



CRAFTING MEMORIES THROUGH
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

