

# 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: **682.14**

Литров на персону: **0.7**

Итого: **341120₽**

---

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

### Канапе и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Авторские профитроли с муссом из фермерского цыпленка, физалисом и кедровыми орехами	20	20	400
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленым лососем и пряным cream cheese	20	20	400
Канапе "Caprese" с вялеными томатами, тимьяном и pesto	20	20	400
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	20	400
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	20	400
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>40</b>

### Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с запеченной свиной вырезкой, творожным сыром, томатами cherry и соусом "Kimchi"	60	20	1200
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	20	1200
Брускетта с тартаром из печеных овощей и микрозеленью	60	20	1200
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>72</b>

### Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	20	2000
Салат с печёными овощами Noisette, корнишонами и соусом "Pesto"	100	20	2000
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	20	2000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>120</b>





## Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фермерская телятина, томленая в маринаде из красного вина с розмарином, сельдереем и орегано	3000	1	3000
Японский окунь в глазури из кокосового молока, с цедрой лайма и копченой паприкой	3000	1	3000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	1	3000
Саграссио из запеченного картофеля, с трюфельным маслом и сыром Parmigiano	3000	1	3000
Рулет из фермерской индейки, с сыром Mozzarella и шпинатом, томленный в пряном маринаде с медом и горчицей, с брусничным соусом	3000	1	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>300</b>

## Фрукты и Ягоды

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

## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	20	300
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
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>30</b>





## Минеральная вода

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

## Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	10	10000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>

## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	25	5000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	15	3000
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	10	2000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	1	да
Официант (ставка смена)	3	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Повар (ставка смена)	2	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	5	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: **682.14**

Объём напитков на персону, л: **0.7**

**Итого: 341120₽**

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

