

# 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: **60**

Место проведения: **Москва**

Дата мероприятия: **27.03.2025**

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **769.95**

Литров на персону: **0**

Итого: **404740₽**

---

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
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	35	700
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	35	700
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	35	700
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	35	700
Подкопченная утка с артишоками и вялеными томатами	20	35	700
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>58</b>

### Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с семгой слабого соления и творожным сыром	60	20	1200
Брускетта с сыровяленой утиной грудкой, арахисовой пастой и персиком	60	20	1200
Брускетта с артишоками, томатами sunrise и соусом "Pesto"	60	20	1200
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>

### Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	20	2000
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	20	2000
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	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>133</b>





## Горячие закуски в блинчиках

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинный мешочек с фаршем из мраморной говядины, луком шалот и орегано	120	60	7200
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>120</b>

## Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-шашлычки из свиной шеи с красным луком, филе томатов и соусом "Сацибели"	80	25	2000
Тигровые креветки-гриль, маринованные в пряных специях с соусом "Arrabbiata"	60	25	1500
Филе судака, маринованное в устричном соусе, на шпажках, с соусом Тар-тар	80	25	2000
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, глазированные в соусе Teriyaki, с черным и белым кунжутом и свежим кориандром	80	25	2000
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	50	4000
Ваву картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	60	4800
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>272</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>100</b>





## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	30	600
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	30	540
Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой	15	30	450
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>27</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
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	1	да
Повар (ставка смена)	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да

### Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	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)

60

да

Питание обслуживающего персонала

6

да

Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)

60

да

Вес на персону: **769.95**

Объём напитков на персону, л: **0**

**Итого: 404740₽**



# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE  
CREATES THE PERFECT  
ATMOSPHERE FOR  
UNFORGETTABLE MOMENTS

