

# 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: **Лёгкий фуршет / Кофе-брейк (продолжительность до 1 часа)**

Количество персон: **40**

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **395.8**

Литров на персону: **0.53**

Итого: **205070₽**

---

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

### Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	30	600
Тигровые креветки-гриль с сыром baby Mozzarella, томатами sunrise и зелёным базиликом	20	30	600
Мини-тако с фермерским цыпленком, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	21	30	630
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>46</b>

### Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат с запечённой говядиной, обжаренными шампиньонами, томатами cherry и соусом "Provence"	100	20	2000
Филе фермерского цыпленка, с листьями салата Romaine, сыром Parmigiano, пшеничными крутонами и соусом "Caesar"	100	20	2000
Сыр Mozzarella, с листьями Rucola, свежими ягодами, виноградным "Chutney" и соусом "Bordo"	100	20	2000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>150</b>

### Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе форели, маринованной в белом вине и свежем тимьяне, с карамелизированным фенхелем, цукини-гриль и имбирным соусом	100	20	2000
Цыпленок, запеченный в соусе "Bechamel" с сыром Parmigiano	100	20	2000
Филе Дорада, маринованное в малиновом сиропе, с устричным соусом и цукини-гриль	100	20	2000
Филе ягненка с пряными травами, в тесте filo, с томатным соусом	100	20	2000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>200</b>





## Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	8	8000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>

## Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	5	5000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>125</b>

## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	20	4000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	20	4000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Супервайзер (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	1	да

### Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования каблучок	1	да

### Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
----------	--------	----------------------





Кофе-брейк. Эксплуатационные расходы для организации кофе-брейка. (фуршетные столы из расчёта 1 на 35 гостей, коктейльные столы из расчёта 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки/приборы/чашки, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)

40

да

Вес на персону: **395.8**

Объём напитков на персону, л: **0.53**

**Итого: 205070₽**

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 -стилизация мероприятия(декора) - сервировка -мебель welcome зона - мебель основной зал - униформа - прочие нюансы/комментарии:



# 3F | MAGAZINE





CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES





OUR TEAM ENSURES EVERY  
EVENT IN A MASTERPIECE  
OF SERVICE AND STYLE

