

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: **400**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **668.59**

Литров на персону: **0.8**

Итого: **1919480₽**

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!





WELCOME

Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленым лососем и пряным cream cheese	20	160	3200
Ломтик индейки со стручковой фасолью и вялеными томатами	20	160	3200
Сырный трюфель, панированный в краше из грецких орехов	20	160	3200
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	160	3200
Слайс баклажана, с сырным муссом и грецкими орехами	20	160	3200
Итого, г на персону:			40

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	80	80000
Итого, мл на персону:			200

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
Итого, г на персону:			60





Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	100	10000
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	100	10000
Классический салат "Оливье" с говядиной	100	100	10000
Филе атлантической сельди "под шубой"	100	100	10000
Итого, г на персону:			100

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Рулет из филе фермерского цыплёнка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	10	30000
Картофель по-деревенски, запеченый в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	10	30000
Овощи Wok с чили перцем, свежим кориандром и кунжутным маслом	3000	13	39000
Классические картофельные драники с деревенской сметаной	4000	10	40000
Итого, г на персону:			348

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	20	40000
Итого, г на персону:			100





Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	140	2800
Мини-тартины ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	140	2800
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	140	2800
Итого, г на персону:			21

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	80	80000
Итого, мл на персону:			200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	80	80000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Чай пакетированный	200	200	40000
Американский кофе (Бойлер)	200	100	20000
Эспрессо,Americano(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	100	20000
Итого, мл на персону:			200





ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	2	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	4	да
Официант (ставка смена)	15	да
Бармен (ставка смена)	4	да
Повар (ставка смена)	10	да
Погрузка/разгрузка оборудования	12	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	4	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	35	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)	400	да
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	400	да
Лёд кусковой 10 кг	20	да
Питание обслуживающего персонала	40	да





Вес на персону: **668.59**

Объём напитков на персону, л: **0.8**

Итого: 1919480₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

