

# 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: **552.59**

Литров на персону: **0.8**

Итого: **1940850₽**

---

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
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	200	4000
Мини-такó, tar-tar из печеных овощей и микрозеленью	20	200	4000
Филе сельди пряного посола с печеным картофелем, глазированным в копченой паприке с красным луком	20	200	4000
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	200	4000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>40</b>

### Минеральная вода

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

## ФУРШЕТ

### Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Классический "Столичный" салат с филе фермерского цыпленка	100	200	20000
Тартар из печёной свёклы и молодого картофеля с бочковой сельдью под соусом "Dijon"	100	200	20000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>100</b>





## Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с картофелем и грибами	50	140	7000
Пирожок с цыпленком	50	140	7000
Пирожок с зелёным луком и яйцом	50	140	7000
			<b>Итого, г на персону: 53</b>

## Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Слоеный штрудель с дуэтом семги и трески с припущенным шпинатом и соусом "Saffron"	3000	12	36000
Рулет из филе фермерского цыплёнка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	12	36000
Картофель по-деревенски, запеченый в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	8	24000
			<b>Итого, г на персону: 240</b>

## Фрукты и Ягоды

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

## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	200	4000
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	200	4000
			<b>Итого, г на персону: 20</b>





## Минеральная вода

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

## Соки и морсы

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

## 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)	200	100	20000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>

## 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	
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
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
Питание обслуживающего персонала	40	да

Вес на персону: **552.59**

Объём напитков на персону, л: **0.8**

**Итого: 1940850₽**

# 3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -  
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH  
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE  
CREATES THE PERFECT  
ATMOSPHERE FOR  
UNFORGETTABLE MOMENTS

