

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: **602.59**

Литров на персону: **0.8**

Итого: **1948150₽**

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
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	200	4000
Fresh-roll из цукини с сельдереем, сегментом апельсина и крашем из грецких орехов	20	200	4000
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	200	4000
Авторские профитроли с муссом из фермерского цыпленка, физалисом и кедровыми орехами	20	200	4000
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 говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	100	6000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с сыром Mozzarella, свежими томатами и соусом "Pesto"	60	100	6000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с тунцом, свежими томатами и творожным сыром	60	100	6000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	100	6000
Итого, г на персону:			60





Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Классический салат "Оливье" с говядиной	100	140	14000
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	140	14000
Тартар из печёной свёклы и молодого картофеля с бочковой сельдью под соусом "Dijon"	100	140	14000
Итого, г на персону:			105

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Кесадилья с филе фермерского цыплёнка, сладкой кукурузой и сыром cheddar	100	300	30000
Вегетарианская Кесадилья с миксом овощей и красной фасолью	100	110	11000
Классические картофельные драники с деревенской сметаной	4000	10	40000
Плов из фермерского цыплёнка, с восточными специями	3000	10	30000
Итого, г на персону:			278

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
Кростини ручной работы с ванильным муссом и свежей голубикой	20	200	4000
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	200	4000
Итого, г на персону:			20

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 черный/зеленый пакетированный	200	200	40000
Американский кофе (Бойлер)	200	100	20000
Эспрессо,Americano(зерновая кофе-машина, сахар/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: **602.59**

Объём напитков на персону, л: **0.8**

Итого: 1948150₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

