

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: **30**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **618.5**

Литров на персону: **0.81**

Итого: **237900₽**

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
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	10	200
Roast beef из говяжьей вырезки с клубникой и имбирным мармеладом	20	10	200
Мини-такó, tar-tar из печеных овощей и микрозеленью	20	10	200
Итого, г на персону:			20

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	6	6000
Итого, мл на персону:			200

ФУРШЕТ

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и томатами sunrise	60	10	600
Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry	60	10	600
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	10	600
Итого, г на персону:			60





Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Копчёная индейка, с белыми грибами, ломтиками печеного картофеля, листьями салата Romaine и соусом "Provence"	100	10	1000
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	10	1000
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	10	1000
Итого, г на персону:			100

BBQ

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шашлык из Карельской форели, маринованной в пряных травах, с томатным соусом	150	10	1500
Люля-кебаб из фермерской телятины, с букетом кавказских трав и томатным соусом	150	10	1500
Шашлык из филе бедра индейки с соусом "Salsa"	150	10	1500
Ассорти овощей на углях	120	15	1800
Кукуруза на гриле с пряным маслом и морской солью	150	15	2250
Итого, г на персону:			285

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	2	4000
Итого, г на персону:			133

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	10	200
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	10	200
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	10	200
Итого, г на персону:			20





Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	6	6000
Итого, мл на персону:			200

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	6	6000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	15	3000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	8	1600
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	8	1600
Итого, мл на персону:			207

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	1	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	1	да
Официант (ставка смена)	2	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да
Повар (ставка смена)	1	да

Логистика

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

Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина

1 да

Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00

3 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)

30 да

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

30 да

Лёд кусковой 10 кг

2 да

Питание обслуживающего персонала

3 да

Вес на персону: **618.5**

Объём напитков на персону, л: **0.81**

Итого: 237900₽

3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

