



## 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:

Количество персон: **100**

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **918.12**

Литров на персону: **0.56**

Итого: **728300₽**

---

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!**





## ОСНОВНОЕ МЕНЮ

### Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	70	1400
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail"	40	70	2800
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	70	1400
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленым лососем и пряным cream cheese	20	70	1400
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	70	1400
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>84</b>

### Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	70	7000
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	70	7000
Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	70	7000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>210</b>

### Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина с пряным маслом (ассорти европейских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные)	600	10	6000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>



**Пирожки солёные**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с цыпленком	50	50	2500
Пирожок с капустой	50	50	2500
			<b>Итого, г на персону: 50</b>

**Пирожки сладкие**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с яблоками	50	50	2500
Пирожок с чёрной смородиной	50	50	2500
			<b>Итого, г на персону: 50</b>

**Горячие закуски chafing dish service**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Картофель по-деревенски, запеченный в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	2	6000
Дуэт из брокколи и цветной капусты, приготовленный на пару, с пряным оливковым маслом, мятой, эстрагоном и базиликом	3000	2	6000
Филе Сибас, маринованное в белом вине и тимьяне, в глазури из кокосового молока и teriyaki, с ломтиками лайма	3000	2	6000
Рулет из свиной вырезки, с сыром Mozzarella и шпинатом, томленный в пряном маринаде из брусники с медом и горчицей, со сливовым соусом	3000	2	6000
			<b>Итого, г на персону: 240</b>

**Фрукты и Ягоды**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	6	12000
			<b>Итого, г на персону: 120</b>

**Анимационные станции десертов**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
----------	--------	--------	----------





Демонстрационное приготовление "Сорбе". Лесные ягоды, готовится при помощи жидкого азота

4000 2 8000

**Итого, г на персону: 80**

### Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	60	1200
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	60	1200
			<b>Итого, г на персону: 24</b>

### Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	14	14000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	6	6000
			<b>Итого, мл на персону: 200</b>

### Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный морс из черной смородины	1000	16	16000
			<b>Итого, мл на персону: 160</b>

### Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	60	12000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	40	8000
			<b>Итого, мл на персону: 200</b>

## 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)	5	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	4	да
Повар (ставка смена)	3	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	4	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)	100	да
Лёд кусковой 10 кг	5	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)	100	да
Питание обслуживающего персонала	10	да





Вес на персону: **918.12**

Объём напитков на персону, л: **0.56**

**Итого: 728300₽**

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:

