



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: **1148.14**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **1055470₽**

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!



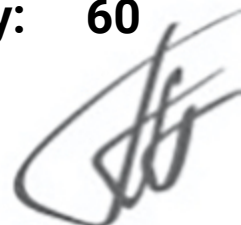
ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Туец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	50	1000
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	50	1000
Мини-такó с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	50	1000
Форшмак из сельди "залом" с перепелиными яйцами, икрой летучей рыбы и чипсами из бородинского хлеба	25	50	1250
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	50	1000
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	50	1000
Мраморный ролл с Камчатским крабом, сыром Camembert, пряным cream cheese и свежим эстрагоном	20	40	800
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	50	1000
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	50	1000
Итого, г на персону:			101

Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	50	1500
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	50	1500
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	50	1500
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	50	1500
Итого, г на персону:			60





Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шпинатные вафли с морковным / свекольным / классическим хумусом, с миксом злаков и микрозеленью	4000	1	4000
Террин из фермерской утки с фисташками и шалфеем, подается с творожным муссом и свежими ягодами, на тостах из чабатта	4000	1	4000
Итого, г на персону:			80

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фермерская телятина с белыми грибами, томатами cherry, микс-салатом и брусничным соусом	100	50	5000
Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	100	50	5000
Салат с тунцом, свежими овощами, листьями шпината и имбирным соусом	100	50	5000
Riscola с тигровыми креветками, сыром Parmigiano, кедровыми орешками и пшеничными тостами	100	50	5000
Итого, г на персону:			200

Пирожки сладкие

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с яблоками	50	50	2500
Пирожок с чёрной смородиной	50	50	2500
Пирожок с черникой	50	50	2500
Пирожок с клубникой	50	50	2500
Итого, г на персону:			100





Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с капустой	50	50	2500
Пирожок с мясом	50	50	2500
Пирожок с рисом и яйцом	50	50	2500
Пирожок с картофелем	50	50	2500
			Итого, г на персону: 100

Хлебная корзина

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

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Паэлья с тигровыми креветками, мидиями, кальмарами и мини-осьминогами.	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление. Дуэт авторских вафельных бруснет с лососем & cream cheese / ростбифом & вялеными томатами	4000	1	4000
			Итого, г на персону: 80

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фермерская телятина, томленая в маринаде из красного вина с розмарином, сельдереем и орегано	3000	1	3000
Рулет из фермерской индейки, с сыром Mozzarella и шпинатом, томленный в пряном маринаде с медом и горчицей, с брусничным соусом	3000	1	3000
Саграссио из запеченного картофеля, с трюфельным маслом и сыром Parmigiano	3000	1	3000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	1	3000
			Итого, г на персону: 120



Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Апельсин & Розмарин, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление "Гонконгские вафли". Ганаш из молочного шоколада, свежие ягоды и краш из медовых фисташек	8000	1	8000
Итого, г на персону:			120

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-Мильфей с фисташковым грильяжем, Английским кремом, свежей малиной и мятой	15	50	750
Мандариновый Гаспачо с эстрагоном и тартаром из киви	40	50	2000
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	5	10000
Итого, г на персону:			128

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
Итого, мл на персону:			200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	20	20000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	60	12000



Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)

200

40

8000

Итого, мл на персону: 200

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)	5	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: 1148.14**Объём напитков на персону, л: 0.6****Итого: 1055470₽**

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 -стилистика мероприятия(декора) - сервировка -мебель welcome зона - мебель основной зал - униформа - прочие нюансы/комментарии:

