



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: **1178.15**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **1208450₽**

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
Шотландский Лосось, маринованный в односолодовом виски, с кенийской фасолью	20	30	600
Тунец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	30	600
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	30	600
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	30	600
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	30	600
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленым лососем и пряным cream cheese	20	30	600
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	30	600
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	30	600
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	30	600
Мини-такo с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	30	600
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	30	600
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	30	600
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	30	600
Итого, г на персону:			78





Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Устричный Бар. Fine de Claire #1 с соусами Миньонетт, лимонно - имбирным, tar-tar из клубники и свежим лаймом (100 шт)	10000	1	10000
Итого, г на персону:			100

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе тунца на гриле, с микс салатом, и маринованными в "sweet chili" овощами	100	30	3000
Угорь горячего копчения, глазированный в "teriyaki" с салатом чука и кунжутным соусом	100	30	3000
Ломтики маринованной в Kimchi свинины с листьями Мангольд, стручковой фасолью и томатами конкассе	100	30	3000
Запеченная вырезка фермерского телёнка на саграссио из томатов с нори, сыром Mozzarella и вялеными томатами	100	30	3000
Запеченная утиная грудка с мини-спаржей, вялеными томатами, микс-салатом и малиновым "Chutney"	100	30	3000
Сыр Mozzarella, с листьями Rucola, свежими ягодами, виноградным "Chutney" и соусом "Bordo"	100	30	3000
Итого, г на персону:			180

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





Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с мясом	50	25	1250
Пирожок с капустой	50	25	1250
Пирожок с цыпленком и грибами	50	25	1250
Пирожок с картофелем	50	25	1250
			Итого, г на персону: 50

Пирожки сладкие

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с яблоками	50	25	1250
Пирожок с чёрной смородиной	50	25	1250
Пирожок с черникой	50	25	1250
Пирожок с курагой и яблоками	50	25	1250
			Итого, г на персону: 50

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Дуэт авторских вафельных рожков с тигровыми креветками, сыром Camembert и cherry томатами / с запеченой утиной грудкой, сыром Dorblu и свежей малиной	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление. Итальянская паста Penne с морепродуктами, шпинатом, томатами cherry, сыром Parmigiano и сливочным соусом	6000	1	6000
			Итого, г на персону: 100





Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	50	4000
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	50	4000
Средиземноморский сибас на шпажке, маринованный в лимоннике со сливочным соусом	80	50	4000
Филе ягненка, маринованное в пряных травах и бакинских томатах, с соусом "Ткемали"	80	50	4000
Шампиньоны-гриль, маринованные в пряных травах и сметане, на шпажках	80	50	4000
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, глазированные в соусе Teriyaki, с черным и белым кунжутом и свежим кориандром	80	50	4000
Паярд из говяжьей вырезки с вялеными томатами, сыром Mozzarella, шпинатом и зеленым базиликом, с Неаполитанским соусом	80	50	4000
Мини-шашлычки из свиной шеи с красным луком, филе томатов и соусом "Сацибели"	80	50	4000
Итого, г на персону:			320

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Личи/Малина, 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
Фруктовые шашлычки (клубника, виноград, ананас, киви)	40	200	8000
Земляничный Гаспачо с мятой и малиновой икрой	40	50	2000
Гаспачо из тайского манго с мятой и чили перцем	40	50	2000
Итого, г на персону:			120

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, альтернативное молоко)	200	60	12000
Свежесваренный 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)	6	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: **1178.15**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 1208450₽

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:

