



## 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: **1218.15**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **1349290₽**

---

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 cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	50	1000
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	50	1000
Тунец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	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	80	1600
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
Мини-рулетки из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	50	1000
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфи́тюром	20	50	1000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>106</b>

### Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Скандинавский Гравлакс из лосося (свекольный маринад, маринад с чернилами каракатицы, северные специи), tar-tar из цветных томатов	6000	1	6000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>





## Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом	100	40	4000
Салат Nicoise с тунцом, анчоусами, кенийской фасолью, томатами cherry, baby-картофелем и перепелиными яйцами	100	40	4000
Сыровяленая оленина, с листьями салата rucola, вялеными томатами, жареным миндалем и гранатовым соусом	100	40	4000
Ростбиф из фермерской говядины с овощами на гриле, маринованными артишоками и соусом из маслин	100	40	4000
Запеченная утиная грудка с мини-спаржей, вялеными томатами, микс-салатом и малиновым "Chutney"	100	40	4000
Грудка фермерского цыплёнка, с листьями салата Romaine, ломтиками апельсина, сельдереем, грецкими орехами и медово-розмариновым соусом	100	40	4000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>240</b>

## Пирожки сладкие

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с черникой	50	25	1250
Пирожок с клубникой	50	25	1250
Пирожок с яблоками	50	25	1250
Пирожок с вишней	50	25	1250
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>50</b>

## Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с цыпленком и грибами	50	25	1250
Пирожок с картофелем	50	25	1250
Пирожок с мясом	50	25	1250
Пирожок с рисом и яйцом	50	25	1250
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>50</b>





## Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная станция (Чиабатта, цельнозерновой хлеб, французский багет, ржаные булочки с кориандром)	1500	4	6000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>

## Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Карвинг станция. Каспийский осётр запечённый с пряными травами и лаймом. Сервируется с муссом из зелёного горошка, мини-шпинатом и икорным соусом	6000	1	6000
Молекулярная кухня. Prosciutto с фруктами фламбе и малиновой пеной	5000	1	5000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>110</b>

## Горячие закуски мини-бургеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Рыбный мини-бургер с котлетой из семги и трески, в кунжутной булочке, со свежими томатами и огурцами, листьями айсберг и соусом тартар	60	30	1800
Мини-бургер с котлетой из мраморной говядины, в кунжутной булочке, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и соусом BBQ	60	30	1800
Мини-бургер с беконом и свиной котлетой в кунжутной булочке, со свежими томатами, корнишонами, сыром Cheddar, листьями айсберг и соусом BBQ	60	30	1800
Куриный мини-бургер с котлетой из фермерского цыпленка, в кунжутной булочке, с сыром Cheddar, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и ореховым соусом	60	30	1800
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>72</b>





## Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе запеченного лосося, на саграссио из цукини-гриль с соусом из голубого сыра	100	75	7500
Рулет из ягненка, с вяленными томатами, сыром Mozzarella, шпинатом и гранатовым соусом	100	75	7500
Филе фермерской цесарки, с овощами Wok, свежим кориандром и тайским соусом	100	75	7500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>225</b>

## Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Манго & Чили, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Личи/Малина, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>80</b>

## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	50	1000
Фруктовые шашлычки (клубника, виноград, ананас, киви)	40	200	8000
Мини-Мильфей с фисташковым грильяжем, Английским кремом, свежей малиной и мятой	15	50	750
Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса	100	50	5000
Авторский Тирамису	35	50	1750
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>165</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:</b>			<b>200</b>

## Соки и морсы

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

## 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
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>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)	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: **1218.15**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

**Итого: 1349290₽**

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: