



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: **1531.17**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **1486800₽**

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
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	50	1000
Мини-такó с тигровыми креветками - гриль, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	50	1000
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	50	1000
Мини-такó с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	50	1000
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	50	1000
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	50	1000
Филе копченой утки с сыром Brie, карамелизированной грушей и свежей мятой	20	50	1000
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	50	1000
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	50	1000
Итого, г на персону:			100

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат-бар. Мясная гастрономия: Пармская ветчина, филе фермерской индейки, запеченная утиная грудка, салат романо, rucola, шпинат, Parmigiano, Chevre, Mozzarella, томаты, огурцы, оливки, крутоны, с ассортиментом соусов	10000	1	10000
Скандинавский Гравлакс из лосося (свекольный маринад, маринад с чернилами каракатицы, северные специи), tar-tar из цветных томатов	6000	1	6000
Итого, г на персону:			160





Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе тунца на гриле, с микс салатом, и маринованными в "sweet chili" овощами	100	40	4000
Угорь горячего копчения, глазированный в "teriyaki" с салатом чука и кунжутным соусом	100	40	4000
Тайский салат с тигровыми креветками на гриле, салатом айсберг и маринованными в "sweet chili" овощами	100	40	4000
Мясо камчатского краба на фрикасе из сезонных овощей с кунжутом и ореховым соусом	100	40	4000
Сыр Mozzarella, с листьями Rucola, свежими ягодами, виноградным "Chutney" и соусом "Bordo"	100	40	4000
Итого, г на персону:			200

Хлебная корзина

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

Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с семгой, яйцом и зеленью	50	30	1500
Пирожок с мясом	50	30	1500
Пирожок с цыпленком и грибами	50	30	1500
Пирожок с картофелем	50	30	1500
Итого, г на персону:			60





Пирожки сладкие

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с вишней	50	30	1500
Пирожок с черникой	50	30	1500
Пирожок с курагой и яблоками	50	30	1500
Пирожок с яблоками	50	30	1500
			Итого, г на персону: 60

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Мини-бургеры с котлетами из мраморной говядины, фермерского цыпленка, дуэта семги и трески, сыром Cheddar, солеными огурцами, свежими томатами и ассортиментом соусов	6000	1	6000
Демонстрационное приготовление авторских вафельных рожков с запеченной уткой, сыром Dorblu, томатами cherry и микрозеленью	4000	1	4000
			Итого, г на персону: 100

Горячие закуски в блинчиках

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинный мешочек с тартаром из тигровых креветок, шампиньонами и соусом "Saffron"	120	50	6000
Блинный мешочек с говяжьей вырезкой в сливочном соусе и белыми грибами	120	50	6000
Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, с эстрагоном и трюфельным маслом	120	50	6000
Блинный мешочек с муссом из шпината и сливочного сыра	120	50	6000
Блинный мешочек с грибным соте в сливочном соусе, трюфельным маслом и эстрагоном	120	50	6000
Блинный мешочек с мясом Камчатского краба, чернилами каракатицы, красной икрой и соусом "Bisque"	120	50	6000
			Итого, г на персону: 360





Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Летняя Фруктовая Станция (Филе Арбуза с муссом из клубники & Дынные шарики с мятным парфе)	25000	1	25000
Демонстрационное приготовление "Crepe Suzette". Бездрожжевые блинчики-фламбе в Cointreau со свежими фруктами, мятой и апельсиновым соусом	6500	1	6500
Итого, г на персону:			315

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тартар из клубники с зеленым базиликом и ароматной фиалкой	40	100	4000
Тартар из ананаса с чили перцем и мятой	40	100	4000
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой	18	100	1800
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	100	1800
Итого, г на персону:			116

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
Морс Северная Ягода	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
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)	6	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	4	да
Повар (ставка смена)	7	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: **1531.17**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 1486800₽

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:

