



## 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: **150**

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **225.42**

Литров на персону: **0.47**

Итого: **449190₽**

---

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

### Сэндвичи на тостовом хлебе

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	50	3000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с ветчиной из индейки, сыром Gouda и свежими томатами	60	50	3000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с сыром Mozzarella, свежими томатами и соусом "Pesto"	60	50	3000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с семгой слабого соления, творожным сыром и свежим огурцом	60	50	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>80</b>

### Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с рисом и яйцом	50	50	2500
Пирожок с картофелем и грибами	50	50	2500
Пирожок с картофелем	50	50	2500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>50</b>

### Пирожки сладкие

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





## Домашняя выпечка

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шоколадный маффин	50	50	2500
Ванильный маффин	50	50	2500
Домашнее печенье с вялеными фруктами и грецким орехом	300	6	1800
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>45</b>

## Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	20	20000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	6	6000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>173</b>

## Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	15	15000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>100</b>

## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	60	12000
Американский кофе (Бойлер)	200	90	18000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>





## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	1	да
Официант (ставка смена)	8	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	4	да
Повар (ставка смена)	1	да

### Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	2	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	5	да

### Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
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)	150	да
Питание обслуживающего персонала	15	да

Вес на персону: **225.42**

Объём напитков на персону, л: **0.47**

**Итого: 449190₽**



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:

