



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: **620.32**

Литров на персону: **0.36**

Итого: **734240₽**

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 тунцом, свежими томатами и творожным сыром	60	50	3000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	50	3000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с семгой слабого соления, творожным сыром и свежим огурцом	60	50	3000
			Итого, г на персону: 60

Сэндвичи на круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с фермерским цыпленком, свежими овощами и тапенадом из оливок	60	50	3000
Круассан с ростбифом из говяжьей вырезки, печеным перцем и ореховым соусом	60	50	3000
Круассан с запеченной индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	50	3000
			Итого, г на персону: 60

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тартар из печёной свёклы и молодого картофеля с бочковой сельдью под соусом "Dijon"	100	50	5000
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	50	5000
Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	100	50	5000
Классический салат "Оливье" с ветчиной	100	50	5000
			Итого, г на персону: 133





Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	3	9000
Картофель по-деревенски, запеченый в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	3	9000
Рулет из филе фермерского цыплёнка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	3	9000
Филе Сибас, маринованное в белом вине и тимьяне, в глазури из кокосового молока и teriyaki, с ломтиками лайма	3000	3	9000
Итого, г на персону:			240

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	8	16000
Итого, г на персону:			107

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой	18	40	720
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	40	720
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	40	800
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	40	800
Итого, г на персону:			20





Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	16	16000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	8	8000
Итого, мл на персону:			160

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	90	18000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	60	12000
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)	2	да
Повар (ставка смена)	2	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

Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)

150 да

Вес на персону: **620.32**

Объём напитков на персону, л: **0.36**

Итого: 734240₽

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: