



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: **961.78**

Литров на персону: **0.47**

Итого: **1151260₽**

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
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	50	1000
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail"	40	50	2000
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	50	1000
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленым лососем и пряным cream cheese	20	50	1000
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	50	1000
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	50	1000
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	50	1000
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	50	1000
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	50	1000
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	50	1000
Итого, г на персону:			80

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	40	4000
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	40	4000
Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	40	4000
Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом	100	40	4000





Салат с тунцом, свежими овощами, листьями шпината и имбирным соусом	100	40	4000
Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	100	40	4000
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	40	4000
Классический салат "Оливье" с ветчиной	100	40	4000
Итого, г на персону:			213

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина с пряным маслом (ассорти европейских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные)	600	15	9000
Итого, г на персону:			60

Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с цыпленком	50	50	2500
Пирожок с капустой	50	50	2500
Пирожок с мясом	50	50	2500
Пирожок с картофелем и грибами	50	50	2500
Итого, г на персону:			67

Пирожки сладкие

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с яблоками	50	50	2500
Пирожок с чёрной смородиной	50	50	2500
Пирожок с черникой	50	50	2500
Пирожок с клубникой	50	50	2500
Итого, г на персону:			67

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
----------	--------	--------	----------





Картофель по-деревенски, запеченый в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	3	9000
Дуэт из брокколи и цветной капусты, приготовленный на пару, с пряным оливковым маслом, мятой, эстрагоном и базиликом	3000	3	9000
Филе Сибас, маринованное в белом вине и тимьяне, в глазури из кокосового молока и teriyaki, с ломтиками лайма	3000	3	9000
Рулет из свиной вырезки, с сыром Mozzarella и шпинатом, томленный в пряном маринаде из брусники с медом и горчицей, со сливовым соусом	3000	3	9000

Итого, г на персону: 240

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	9	18000

Итого, г на персону: 120

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Лесные ягоды, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Клубника & Cointreau, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Апельсин & Розмарин, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000

Итого, г на персону: 80

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	75	1500
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	75	1500
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	75	1125



Клубника в белом шоколаде

15 75 1125

Итого, г на персону: 35**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:			133

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	20	20000
Итого, мл на персону:			133

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	90	18000
Свежезаваренный 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)	2	да
Официант (ставка смена)	8	да
Бармен (ставка смена)	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	6	да
Повар (ставка смена)	3	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	
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	150	да
Лёд кусковой 10 кг	8	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)	150	да
Питание обслуживающего персонала	15	да

Вес на персону: **961.78**

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

Итого: 1151260₽

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: