



## 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: **1245.46**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **1812550₽**

---

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 односолодовом виски, с кенийской фасолью	20	50	1000
Туец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	50	1000
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	50	1000
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	50	1000
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленым лососем и пряным cream cheese	20	50	1000
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	50	1000
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	50	1000
Мини-такo 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 перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	50	1000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>87</b>





## Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Устричный Бар. Fine de Claire #1 с соусами Миньонетт, лимонно - имбирным, tar-tar из клубники и свежим лаймом (100 шт)	10000	2	20000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>133</b>

## Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе тунца на гриле, с микс салатом, и маринованными в "sweet chili" овощами	100	50	5000
Угорь горячего копчения, глазированный в "teriyaki" с салатом чука и кунжутным соусом	100	50	5000
Ломтики маринованной в Kimchi свинины с листьями Мангольд, стручковой фасолью и томатами конкассе	100	50	5000
Запеченная вырезка фермерского телёнка на саграссио из томатов с нори, сыром Mozzarella и вялеными томатами	100	50	5000
Запеченная утиная грудка с мини-спаржей, вялеными томатами, микс-салатом и малиновым "Chutney"	100	50	5000
Сыр Mozzarella, с листьями Rucola, свежими ягодами, виноградным "Chutney" и соусом "Bordo"	100	50	5000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>200</b>

## Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина с пряным маслом (ассорти европейских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные)	600	20	12000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>80</b>





## Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с мясом	50	35	1750
Пирожок с капустой	50	35	1750
Пирожок с цыпленком и грибами	50	35	1750
Пирожок с картофелем	50	35	1750
			<b>Итого, г на персону: 47</b>

## Пирожки сладкие

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с яблоками	50	35	1750
Пирожок с чёрной смородиной	50	35	1750
Пирожок с черникой	50	35	1750
Пирожок с курагой и яблоками	50	35	1750
			<b>Итого, г на персону: 47</b>

## Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Дуэт авторских вафельных рожков с тигровыми креветками, сыром Camembert и cherry томатами / с запеченой утиной грудкой, сыром Dorblu и свежей малиной	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление. Итальянская паста Penne с морепродуктами, шпинатом, томатами cherry, сыром Parmigiano и сливочным соусом	6000	2	12000
			<b>Итого, г на персону: 133</b>





## Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	60	4800
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	60	4800
Средиземноморский сибас на шпажке, маринованный в лимоннике со сливочным соусом	80	60	4800
Филе ягненка, маринованное в пряных травах и бакинских томатах, с соусом "Ткемали"	80	60	4800
Шампиньоны-гриль, маринованные в пряных травах и сметане, на шпажках	80	60	4800
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, глазированные в соусе Teriyaki, с черным и белым кунжутом и свежим кориандром	80	60	4800
Паярд из говяжьей вырезки с вялеными томатами, сыром Mozzarella, шпинатом и зеленым базиликом, с Неаполитанским соусом	80	60	4800
Мини-шашлычки из свиной шеи с красным луком, филе томатов и соусом "Сацибели"	80	60	4800
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>256</b>

## Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Личи/Малина, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление "Гонконгские вафли". Ганаш из молочного шоколада, свежие ягоды и краш из медовых фисташек	8000	1	8000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>80</b>





## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Земляничный Гаспачо с мятой и малиновой икрой	40	50	2000
Гаспачо из тайского манго с мятой и чили перцем	40	50	2000
Crème Brûlée с карамельной корочкой, лесными ягодами и свежей мятой	35	50	1750
Мини-Мильфей с фисташковым грильяжем, Английским кремом, свежей малиной и мятой	15	50	750
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	50	900
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	10	20000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>183</b>

## Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	22	22000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	8	8000
<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	30	30000
<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)	200	90	18000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	60	12000
<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)	2	да
Официант (ставка смена)	8	да
Бармен (ставка смена)	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	6	да
Повар (ставка смена)	5	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: **1245.46**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

**Итого: 1812550₽**

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:

