



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: **200**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **260.07**

Литров на персону: **0.59**

Итого: **658130₽**

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 филе фермерского цыпленка, сыром Gouda, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	50	3000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	50	3000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	50	3000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с сыром Mozzarella, свежими томатами и соусом "Pesto"	60	50	3000
Итого, г на персону:			60

Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с капустой	50	50	2500
Пирожок с картофелем	50	50	2500
Пирожок с цыпленком	50	50	2500
Пирожок с рисом и яйцом	50	50	2500
Итого, г на персону:			50

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 вишней	50	50	2500
Итого, г на персону:			50





Домашняя выпечка

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти домашнего печенья (шоколадное, цитрусовое, фруктовое)	500	20	10000
Шоколадный маффин	50	100	5000
Ванильный маффин	50	100	5000
Итого, г на персону:			100

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	30	30000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	10	10000
Итого, мл на персону:			200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	38	38000
Итого, мл на персону:			190

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Американский кофе (Бойлер)	200	120	24000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	80	16000
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)	10	да
Бармен (ставка смена)	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	4	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	7	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)	200	да
Питание обслуживающего персонала	20	да

Вес на персону: **260.07**

Объём напитков на персону, л: **0.59**

Итого: 658130₽



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:

