



## 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: **906.59**

Литров на персону: **0.53**

Итого: **1474540₽**

---

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 cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	40	800
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	40	800
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	40	800
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	40	800
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	40	800
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	40	800
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	40	800
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	40	800
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	40	800
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	40	800
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленным лососем и пряным cream cheese	20	40	800
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	40	800
Авторские профитроли с муссом из слабосоленого лосося, физалисом и белым кунжутом	20	40	800
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	40	800
Мини-такo с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	40	800
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	40	800
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	40	800

**Итого, г на персону: 68****Анимационные станции холодных закусок**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат-бар. Antipasti: Салями Milano, Chorizo, Пармская ветчина, Pepperoni, Parmigiano, Mozzarella, Dorblu, Chevre, маринованные корнишоны, оливки и маслины, шампиньоны, вяленые томаты, овощи гриль, артишоки, каперсы, Rucola, масло, гриссини и чабатта	10000	1	10000
Салат-бар. Птица. Копчёная утиная грудка, филе фермерского цыпленка, филе индейки, маринованное в липовом меде и бадьяне, салат романо, rucola, айсберг, Parmigiano, Feta, Baby Mozzarella, томаты, огурцы, оливки, крутоны, с ассортиментом соусов	10000	1	10000

**Итого, г на персону: 100****Мини-салаты**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат Caesar с семгой слабого соления, сыром Parmigiano, кедровыми орешками и пшеничными крутонами	100	50	5000
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	50	5000
Салат с запечённой говядиной, обжаренными шампиньонами, томатами cherry и соусом "Provence"	100	50	5000
Салат с печёными овощами Noisette, корнишонами и соусом "Pesto"	100	50	5000
Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	100	50	5000
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	50	5000

**Итого, г на персону: 150****Хлебная корзина**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина (французский багет, бородинский, зерновой)	900	20	18000

**Итого, г на персону: 90**



## 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. Паста Spaghetti Carbonara со свежим базиликом и сыром Parmigiano	6000	1	6000
Демонстрационное приготовление. Итальянская паста Penne с морепродуктами, шпинатом, томатами cherry, сыром Parmigiano и сливочным соусом	6000	1	6000
Демонстрационное приготовление. Мини-бургеры с котлетами из мраморной говядины, фермерского цыпленка, дуэта семги и трески, сыром Cheddar, солеными огурцами, свежими томатами и ассортиментом соусов	6000	1	6000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>130</b>

## Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Японский окунь, маринованный в листьях лайма с перцем чили, приготовленный на гриле с ореховым соусом	3000	3	9000
Рулет из филе фермерского цыпленка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	3	9000
Классические картофельные драники с деревенской сметаной	4000	3	12000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	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
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>240</b>

## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	10	20000





Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	50	1000
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	50	1000
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	50	1000
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	50	900
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой	18	50	900
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	50	900

**Итого, г на персону: 129**

### 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	6	6000

**Итого, мл на персону: 180**

### Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	30	30000

**Итого, мл на персону: 150**

### Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо (зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	120	24000
Свежезаваренный 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	2	да
Повар (ставка смена)	6	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
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	200	да
Лёд кусковой 10 кг	10	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)	200	да
Питание обслуживающего персонала	20	да



Вес на персону: **906.59**

Объём напитков на персону, л: **0.53**

**Итого: 1474540₽**

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: