



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: **1389.38**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **2572730₽**

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
Туец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	50	1000
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	50	1000
Мраморный ролл с Камчатским крабом, сыром Camembert, пряным cream cheese и свежим эстрагоном	20	80	1600
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	50	1000
Мини-тако с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	50	1000
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	50	1000
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	50	1000
Мини-тако с тигровыми креветками - гриль, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	50	1000
Лосось, маринованный в скандинавских специях и свекле, с малиной и чипсами из томатов	20	50	1000
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	50	1000
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	50	1000
Филе копченой утки с сыром Brie, карамелизированной грушей и свежей мятой	20	50	1000
Паштет из куриной печени с брусничным Chutney и микрозеленью, в корзиночке из теста Filo	20	50	1000
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	100	2000
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	50	1000

Итого, г на персону: 88





Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Скандинавский Гравлакс из лосося (свекольный маринад, маринад с чернилами каракатицы, северные специи), tar-tar из цветных томатов	6000	2	12000
Сырный бар. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, со свежими ягодами, виноградным chutney, цветочным медом, гриссини и орехами	4000	2	8000
Итого, г на персону:			100

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом	100	50	5000
Салат Nicoise с тунцом, анчоусами, кенийской фасолью, томатами cherry, baby-картофелем и перепелиными яйцами	100	50	5000
Сыровяленая оленина, с листьями салата rucola, вялеными томатами, жареным миндалем и гранатовым соусом	100	50	5000
Ростбиф из фермерской говядины с овощами на гриле, маринованными артишоками и соусом из маслин	100	50	5000
Запеченная утиная грудка с мини-спаржей, вялеными томатами, микс-салатом и малиновым "Chutney"	100	50	5000
Грудка фермерского цыпленка, с листьями салата Romaine, ломтиками апельсина, сельдереем, грецкими орехами и медово-розмариновым соусом	100	50	5000
Итого, г на персону:			150

Пирожки сладкие

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





Пирожки солёные

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

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная станция (Чиабатта, цельнозерновой хлеб, французский багет, ржаные булочки с кориандром)	1500	6	9000
Итого, г на персону:			45

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Карвинг станция. Каспийский осётр запечённый с пряными травами и лаймом. Сервируется с муссом из зелёного горошка, мини-шпинатом и икорным соусом	6000	2	12000
Молекулярная кухня. Prosciutto с фруктами фламбе и малиновой пеной	5000	2	10000
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
Итого, г на персону:			150





Горячие закуски мини-бургеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Рыбный мини-бургер с котлетой из семги и трески, в кунжутной булочке, со свежими томатами и огурцами, листьями айсберг и соусом тартар	60	100	6000
Мини-бургер с котлетой из мраморной говядины, в кунжутной булочке, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и соусом BBQ	60	100	6000
Мини-бургер с беконом и свиной котлетой в кунжутной булочке, со свежими томатами, корнишонами, сыром Cheddar, листьями айсберг и соусом BBQ	60	100	6000
Куриный мини-бургер с котлетой из фермерского цыпленка, в кунжутной булочке, с сыром Cheddar, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и ореховым соусом	60	100	6000
Итого, г на персону:			120

Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе запеченного лосося, на саграссио из цукини-гриль с соусом из голубого сыра	100	100	10000
Рулет из ягненка, с вяленными томатами, сыром Mozzarella, шпинатом и гранатовым соусом	100	100	10000
Филе фермерской цесарки, с овощами Wok, свежим кориандром и тайским соусом	100	100	10000
Итого, г на персону:			150

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Манго & Чили, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Личи/Малина, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Малина & Шампанское, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000





Летняя Фруктовая Станция (Филе Арбуза с муссом из клубники & Дынные шарики с мятным парфе)	25000	2	50000
			Итого, г на персону: 370

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	50	1000
Мини-Мильфей с фисташковым грильяжем, Английским кремом, свежей малиной и мятой	15	50	750
Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса	100	50	5000
Авторский Тирамису	35	50	1750
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	40	50	2000
Тартар из клубники с зеленым базиликом и ароматной фиалкой	40	50	2000
Тартар из ананаса с чили перцем и мятой	40	50	2000
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	50	1750
Мандариновый Гаспачо с эстрагоном и тартаром из киви	40	50	2000
Мої ручной работы "Айс Хинкали" со свежей клубникой, карамелью и муссом "Mascarpone"	60	50	3000
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	50	1000
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	50	1000
			Итого, г на персону: 116

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	32	32000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	8	8000
			Итого, мл на персону: 200





Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	40	40000
Итого, мл на персону:			200

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)	2	да
Официант (ставка смена)	10	да
Бармен (ставка смена)	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	8	да
Повар (ставка смена)	8	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: **1389.38**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 2572730₽

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:

