



## 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: **1521.63**

Литров на персону: **0.78**

Итого: **2711780₽**

---

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
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	55	1100
Мини-такó с тигровыми креветками - гриль, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	55	1100
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	55	1100
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	55	1100
Мини-такó с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	55	1100
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	55	1100
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	55	1100
Филе копченой утки с сыром Brie, карамелизированной грушей и свежей мятой	20	55	1100
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	55	1100
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	55	1100
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	55	1100
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	55	1100
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	55	1100
Мраморный ролл с Камчатским крабом, сыром Camembert, пряным cream cheese и свежим эстрагоном	20	80	1600
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	55	1100
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>85</b>





## Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат-бар. Мясная гастрономия: Пармская ветчина, филе фермерской индейки, запеченная утиная грудка, салат романо, rucola, шпинат, Parmigiano, Chevre, Mozzarella, томаты, огурцы, оливки, крутоны, с ассортиментом соусов	10000	1	10000
Скандинавский Гравлакс из лосося (свекольный маринад, маринад с чернилами каракатицы, северные специи), tartar из цветных томатов	6000	2	12000
Испанский Jamon Serrano. Кортадор сервирует при гостях слайсы хамона со свежей клубникой, дыней, ломтиками багета и мятой	9500	1	9500
Сырный бар. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, со свежими ягодами, виноградным chutney, цветочным медом, гриссини и орехами	4000	2	8000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>198</b>

## Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе тунца на гриле, с микс салатом, и маринованными в "sweet chili" овощами	100	40	4000
Угорь горячего копчения, глазированный в "teriyaki" с салатом чука и кунжутным соусом	100	40	4000
Тайский салат с тигровыми креветками на гриле, салатом айсберг и маринованными в "sweet chili" овощами	100	40	4000
Мясо камчатского краба на фрикасе из сезонных овощей с кунжутом и ореховым соусом	100	40	4000
Сыр Mozzarella, с листьями Rucola, свежими ягодами, виноградным "Chutney" и соусом "Bordo"	100	40	4000
Тигровые креветки на гриле, с салатом чука, листьями салата Айсберг и ореховым соусом	100	40	4000
Тартар из печёной свёклы и молодого картофеля с бочковой сельдью под соусом "Dijon"	100	40	4000
Салат с тунцом, свежими овощами, листьями шпината и имбирным соусом	100	40	4000





Ассорти морепродуктов, с листьями салата мисклам,  
маринованными артишоками, вялеными томатами и соусом из икры летучей рыбы

**Итого, г на персону: 180**

### Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная станция (Чиабатта, цельнозерновой хлеб, французский багет, ржаные булочки с кориандром)	1500	10	15000

**Итого, г на персону: 75**

### Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с семгой, яйцом и зеленью	50	30	1500
Пирожок с мясом	50	30	1500
Пирожок с картофелем	50	30	1500
Пирожок с цыпленком	50	30	1500
Пирожок с рисом и яйцом	50	30	1500
Пирожок с капустой	50	30	1500
Пирожок с грибами	50	30	1500

**Итого, г на персону: 53**

### Пирожки сладкие

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с вишней	50	40	2000
Пирожок с черникой	50	40	2000
Пирожок с курагой и яблоками	50	40	2000
Пирожок с яблоками	50	40	2000
Пирожок с чёрной смородиной	50	40	2000
Пирожок с клубникой	50	40	2000

**Итого, г на персону: 60**





## Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
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	2	12000
Демонстрационное приготовление авторских вафельных рожков с запеченной уткой, сыром Dorblu, томатами cherry и микрозеленью	4000	2	8000
Станция с шаурмой. Запеченный в бруснике, фермерский цыпленок, с салатом Айсберг, свежими томатами, огурцами, зеленым базиликом и томатным соусом	15000	1	15000
Croiffle (современное гастрономическое сочетание круассана и вафли, готовится демонстрационно при гостях) – с фермерской утиной грудкой и малиновым пюре / с телятиной в трюфельном молоке и сыром рикотта	4000	2	8000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>215</b>

## Горячие закуски в блинчиках

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинный мешочек с тартаром из тигровых креветок, шампиньонами и соусом "Saffron"	120	50	6000
Блинный мешочек с говяжьей вырезкой в сливочном соусе и белыми грибами	120	50	6000
Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, с эстрагоном и трюфельным маслом	120	50	6000
Блинный мешочек с муссом из шпината и сливочного сыра	120	50	6000
Блинный мешочек с грибным соте в сливочном соусе, трюфельным маслом и эстрагоном	120	50	6000
Блинный мешочек с мясом Камчатского краба, чернилами каракатицы, красной икрой и соусом "Bisque"	120	50	6000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>180</b>





## Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Летняя Фруктовая Станция (Филе Арбуза с муссом из клубники & Дынные шарики с мятным парфе)	25000	2	50000
Демонстрационное приготовление "Crepe Suzette". Бездрожжевые блинчики-фламбе в Cointreau со свежими фруктами, мятой и апельсиновым соусом	6500	2	13000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Пиво Guinness, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Манго & Чили, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Малина & Шампанское, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Личи/Малина, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>395</b>

## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тартар из клубники с зеленым базиликом и ароматной фиалкой	40	50	2000
Тартар из ананаса с чили перцем и мятой	40	50	2000
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
Мини-Мильфей с фисташковым грильяжем, Английским кремом, свежей малиной и мятой	15	50	750
Мини-тартини ручной работы, с темным шоколадом и свежей малиной	20	50	1000
Мини-тартини ручной работы, с кремом "Mascarpone", свежей голубикой и мятой	20	50	1000
Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой	15	50	750
Мандариновый Гаспачо с эстрагоном и тартаром из киви	40	50	2000





Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	50	1000
Земляничный Гаспачо с мятой и малиновой икрой	40	100	4000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>82</b>

### Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	60	60000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	15	15000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>375</b>

### Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Морс Северная Ягода	1000	40	40000
<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	120	24000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	80	16000
<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)	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: **1521.63**

Объём напитков на персону, л: **0.78**

**Итого: 2711780₽**

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:

