



## 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: **250**

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **334.06**

Литров на персону: **0.52**

Итого: **753030₽**

---

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 говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	50	3000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с ветчиной из индейки, сыром Gouda и свежими томатами	60	50	3000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с сыром Mozzarella, свежими томатами и соусом "Pesto"	60	50	3000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с семгой слабого соления, творожным сыром и свежим огурцом	60	50	3000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с филе фермерского цыпленка, сыром Gouda, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	50	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>

### Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с рисом и яйцом	50	50	2500
Пирожок с картофелем и грибами	50	50	2500
Пирожок с картофелем	50	50	2500
Пирожок с капустой	50	50	2500
Пирожок с зелёным луком и яйцом	50	50	2500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>50</b>

### Пирожки сладкие

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с яблоками	50	50	2500
Пирожок с черникой	50	50	2500
Пирожок с курагой и яблоками	50	50	2500
Пирожок с клубникой	50	50	2500
Пирожок с вишней	50	50	2500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>50</b>





## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	13	26000
			<b>Итого, г на персону: 104</b>

## Домашняя выпечка

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шоколадный маффин	50	65	3250
Ванильный маффин	50	65	3250
Домашнее печенье с вялеными фруктами и грецким орехом	300	4	1200
Цитрусовый капкейк с белым шоколадом, лепестками миндаля и апельсиновым чипсом	60	65	3900
Сливочный капкейк с ванильным кремом, свежей клубникой, фисташковым крашем и мятой	60	65	3900
Постное медовое печенье	300	4	1200
Кунжутное печенье с ванилью	200	4	800
			<b>Итого, г на персону: 70</b>

## Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	40	40000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	10	10000
			<b>Итого, мл на персону: 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: 120</b>

## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
----------	-----------	--------	-----------





Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	70	14000
Американский кофе (Бойлер)	200	180	36000
		<b>Итого, мл на персону:</b>	<b>200</b>

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	2	да
Официант (ставка смена)	12	да
Бармен (ставка смена)	2	да
Повар (ставка смена)	2	да

### Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	3	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	9	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)	250	да
Питание обслуживающего персонала	25	да



Вес на персону: **334.06**

Объём напитков на персону, л: **0.52**

**Итого: 753030₽**

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: