



## 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: **510.09**

Литров на персону: **0.52**

Итого: **1181340₽**

---

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 круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	60	50	3000
Круассан с запеченной индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	50	3000
Круассан с утиным филе, томатами sunrise, грушевым chutney и соусом "Blue Cheese"	60	50	3000
Круассан с ростбифом из говяжьей вырезки, печеным перцем и ореховым соусом	60	50	3000
Круассан с фермерским цыпленком, свежими овощами и тапенадом из оливок	60	50	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>

### Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тартар из печёной свёклы и молодого картофеля с бочковой сельдью под соусом "Dijon"	100	50	5000
Салат из бакинских томатов с Крымским луком, букетом трав и оливковым маслом	100	50	5000
Классический салат "Оливье" с говядиной	100	50	5000
Салат в азиатском стиле с фунчозой, ростками сои, свежими овощами и соусом "Sweet chili"	100	50	5000
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	50	5000
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	50	5000
Кайсо салат с ореховым соусом	100	50	5000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>140</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	2	6000
Филе Сибас, маринованное в белом вине и тимьяне, в глазури из кокосового молока и teriyaki, с ломтиками лайма	3000	2	6000
Рулет из свиной вырезки, с сыром Mozzarella и шпинатом, томленный в пряном маринаде из брусники с медом и горчицей, со сливовым соусом	3000	2	6000
Рулет из филе фермерского цыплёнка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	2	6000
Припущенная Цветная капуста, колерованная на гриле с орегано и ореховым соусом	3000	2	6000
Рис Басмати с овощным соте и оливковым маслом	3000	2	6000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	2	6000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>168</b>

## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	13	26000
Ванильная Панна-котта с клубникой	40	50	2000
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	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
Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса	35	50	1750
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>142</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:</b>			<b>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:</b>			<b>120</b>

## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	80	16000
Американский кофе (Бойлер)	200	170	34000
<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)	3	да
Погрузка/разгрузка оборудования	6	да
Повар (ставка смена)	5	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	
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	250	да
Лёд кусковой 10 кг	13	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)	250	да
Питание обслуживающего персонала	25	да

Вес на персону: **510.09**

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

**Итого: 1181340₽**

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 -стилистика мероприятия(декора) - сервировка -мебель welcome зона - мебель основной зал - униформа - прочие нюансы/комментарии: