



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: **852.08**

Литров на персону: **0.52**

Итого: **1480040₽**

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
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	75	1500
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	75	1500
Слайс баклажана, с сырным муссом и грецкими орехами	20	75	1500
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail"	40	75	3000
Филе сельди пряного посола с печеным картофелем, глазированным в копченой паприке с красным луком	20	75	1500
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	75	1500
Fresh-roll из цукини с сельдереем, сегментом апельсина и крашем из грецких орехов	20	75	1500
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	75	1500
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	75	1500
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	75	1500
Итого, г на персону:			66

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Роке-Bowl Bar. Киноа / булгур / рис / тунец / креветки / греческая фета / курица / авокадо, бобы эдамаме, проростки сои, кинза, свежие огурцы и розовые томаты, имбирный соус	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление. Tar-tar из говяжьей вырезки с перепелиными яйцами, каперсами, луком шалот, маринованным имбирем и дижонской горчицей. Сервируется с пшеничными и ржаными тостами	3000	2	6000





Салат-бар из свежих овощей: морковь, томаты Cherry, стебель сельдерея, цветная капуста, брокколи, свёкла, огурцы, салат романо, Rucola, листья айсберг, шпинат.

10000 1 10000

Соусы: йогуртовый, Blue Cheese, оливковое масло, бальзамический, соевый

Итого, г на персону: 96

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Классический салат "Оливье" с ветчиной	100	50	5000
Филе атлантической сельди "под шубой"	100	50	5000
Салат из бакинских томатов с Крымским луком, букетом трав и оливковым маслом	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
			Итого, г на персону: 100

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина (французский багет, бородинский, зерновой)	900	25	22500
			Итого, г на персону: 90

Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с цыпленком	50	35	1750
Пирожок с рисом и яйцом	50	50	2500
Пирожок с картофелем и грибами	50	35	1750
Пирожок с картофелем	50	50	2500
Пирожок с капустой	50	35	1750
			Итого, г на персону: 41





Пирожки сладкие

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с яблоками	50	50	2500
Пирожок с чёрной смородиной	50	35	1750
Пирожок с черникой	50	35	1750
Пирожок с курагой и яблоками	50	50	2500
Пирожок с клубникой	50	35	1750
Итого, г на персону:			41

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	50	3000
Мини-бургер с котлетой из мраморной говядины, в кунжутной булочке, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и соусом BBQ	60	50	3000
Мини-бургер с беконом и свиной котлетой в кунжутной булочке, со свежими томатами, корнишонами, сыром Cheddar, листьями айсберг и соусом BBQ	60	50	3000
Куриный мини-бургер с котлетой из фермерского цыпленка, в кунжутной булочке, с сыром Cheddar, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и ореховым соусом	60	50	3000
Вегетарианский мини-бургер с котлетой из цукини и болгарского перца, в кунжутной булочке, со свежими огурцами и томатами, листьями айсберг и соусом "Pesto"	60	50	3000
Итого, г на персону:			60

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Картофель по-деревенски, запеченый в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	3	9000
Припущенная Цветная капуста, колерованная на гриле с орегано и ореховым соусом	3000	3	9000





Дуэт из брокколи и цветной капусты, приготовленный на пару, с пряным оливковым маслом, мятой, эстрагоном и базиликом	3000	3	9000
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
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
			Итого, г на персону: 216

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
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
Ванильная Панна-котта с клубникой	40	50	2000
Ассорти из сезонных фруктов	2000	13	26000
			Итого, г на персону: 142

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
			Итого, мл на персону: 200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	30	30000
			Итого, мл на персону: 120



Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	100	20000
Американский кофе (Бойлер)	200	150	30000
	Итого, мл на персону:		200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	2	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	1	да
Официант (ставка смена)	12	да
Бармен (ставка смена)	3	да
Погрузка/разгрузка оборудования	4	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: **852.08**

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

Итого: 1480040₽

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: