



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: **500**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **277.21**

Литров на персону: **0.2**

Итого: **1663600₽**

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!





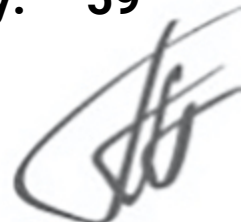
ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	80	2400
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	80	2400
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	80	2400
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	80	2400
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	80	2400
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	80	2400
Итого, г на персону:			29

Сэндвичи на тостовом хлебе

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с тунцом, свежими томатами и творожным сыром	60	70	4200
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с семгой слабого соления, творожным сыром и свежим огурцом	60	70	4200
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	70	4200
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с ветчиной из индейки, сыром Gouda и свежими томатами	60	70	4200
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с филе фермерского цыпленка, сыром Gouda, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	70	4200
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	70	4200
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с сыром Mozzarella, свежими томатами и соусом "Pesto"	60	70	4200
Итого, г на персону:			59





Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с семгой, яйцом и зеленью	50	60	3000
Пирожок с мясом	50	60	3000
Пирожок с цыпленком и грибами	50	60	3000
Пирожок с цыпленком	50	60	3000
Пирожок с рисом и яйцом	50	60	3000
Пирожок с картофелем и грибами	50	60	3000
Пирожок с картофелем	50	60	3000
Пирожок с капустой	50	60	3000
Пирожок с зелёным луком и яйцом	50	60	3000
Пирожок с грибами	50	60	3000
Итого, г на персону:			60

Пирожки сладкие

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с яблоками	50	60	3000
Пирожок с чёрной смородиной	50	60	3000
Пирожок с черникой	50	60	3000
Пирожок с курагой и яблоками	50	60	3000
Пирожок с клубникой	50	60	3000
Пирожок с вишней	50	60	3000
Итого, г на персону:			36





Домашняя выпечка

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шоколадный маффин	50	60	3000
Шоколадный капкейк с грецким орехом, голубикой и свежей мятой	60	60	3600
Сливочный капкейк с ванильным кремом, свежей клубникой, фисташковым крашем и мятой	60	60	3600
Ванильный маффин	50	60	3000
Воздушные Пончики с глазурью из белого шоколада	55	60	3300
Воздушные Пончики с ванильным кремом и шоколадной глазурью	76	60	4560
Воздушные Пончики с глазурью из темного шоколада	52	60	3120
Ассорти домашнего печенья (шоколадное, цитрусовое, фруктовое)	500	10	5000
Домашнее апельсиновое печенье	200	20	4000
Домашнее овсяное печенье с клюквой	200	20	4000
Карамельный капкейк с молочным шоколадом, свежей малиной и мятой	60	60	3600
Домашнее печенье с вялеными фруктами и грецким орехом	300	20	6000

Итого, г на персону: 94

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	80	80000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	20	20000

Итого, мл на персону: 200



ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	2	да
Официант (ставка смена)	21	да
Бармен (ставка смена)	4	да
Повар (ставка смена)	2	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	5	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)	500	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)	500	да
Питание обслуживающего персонала	50	да

Вес на персону: **277.21**

Объём напитков на персону, л: **0.2**



Итого: 1663600₽

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:

