



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: **648.87**

Литров на персону: **0.4**

Итого: **2574100₽**

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	60	1800
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	60	1800
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	60	1800
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	60	1800
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	60	1800
Итого, г на персону:			18

Сэндвичи на тостовом хлебе

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с тунцом, свежими томатами и творожным сыром	60	60	3600
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с семгой слабого соления, творожным сыром и свежим огурцом	60	60	3600
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	60	3600
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с ветчиной из индейки, сыром Gouda и свежими томатами	60	60	3600
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с филе фермерского цыпленка, сыром Gouda, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	60	3600
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	60	3600
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с сыром Mozzarella, свежими томатами и соусом "Pesto"	60	60	3600
Итого, г на персону:			50





Сэндвичи на круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с тунцом Bluefin, салатом corn, томатами cherry и кунжутным соусом	60	50	3000
Круассан с семгой слабого соления, свежими томатами и соусом "Caesar"	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
Круассан с утиным филе, томатами sunrise, грушевым chutney и соусом "Blue Cheese"	60	50	3000
Круассан с запеченной индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	50	3000
Круассан с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	60	50	3000
Итого, г на персону:			42

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Классический салат Coleslaw с йогуртовым соусом	100	50	5000
Классический салат "Оливье" с ветчиной	100	50	5000
Классический "Столичный" салат с филе фермерского цыпленка	100	50	5000
Филе атлантической сельди "под шубой"	100	50	5000
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
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
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	50	5000
Филе фермерского цыпленка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	50	5000





Итого, г на персону: 100

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина с пряным маслом (ассорти европейских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные)	600	50	30000
			Итого, г на персону: 60

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	10	30000
Картофель по-деревенски, запеченый в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	10	30000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	10	30000
Рулет из филе фермерского цыплёнка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	10	30000
			Итого, г на персону: 240

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	25	50000
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей 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
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	50	1000
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	50	1000





Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	50	1000
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	50	900
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
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	50	750
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	50	1000
Королевские медовые финики с кремом "Frangipane", лепестками миндаля и свежей мятой	15	50	750
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	50	750
Клубника в белом шоколаде	15	50	750
Ганаш из молочного шоколада с кремом "Mascarpone" и свежей голубикой	40	50	2000

Итого, г на персону: 138

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	90	90000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	10	10000

Итого, мл на персону: 200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	200	40000
Американский кофе (Бойлер)	200	300	60000

Итого, мл на персону: 200





ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	3	да
Официант (ставка смена)	25	да
Бармен (ставка смена)	5	да
Повар (ставка смена)	8	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	5	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	17	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: **648.87**

Объём напитков на персону, л: **0.4**

Итого: 2574100₽

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:

