



## 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: **810.51**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **3057260₽**

---

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	50	1000
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	50	1000
Слайс баклажана, с сырным муссом и грецкими орехами	20	50	1000
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail"	40	50	2000
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Blue Cheese"	40	50	2000
Филе сельди пряного посола с печеным картофелем, глазированным в копченой паприке с красным луком	20	50	1000
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	50	1000
Fresh-roll из цукини с сельдереем, сегментом апельсина и крашем из грецких орехов	20	50	1000
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	50	1000
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	50	1000
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	50	1000
Ломтики филе цыпленка с медово-розмариновой заправкой, со свежей голубикой и крашем из фисташек	20	50	1000
Сырный трюфель, панированный в краше из грецких орехов	20	50	1000
Пате из фермерского цыпленка с медовой грушей, вялеными фруктами, томатами sunrise, кедровыми орехами и апельсиновым chutney	20	50	1000
Мини-такo, tar-tar из печеных овощей и микрозеленью	20	50	1000
Вегетарианский ролл с печеными овощами, авокадо, вялеными томатами и пряным cream-cheese	20	50	1000
Baby Mozzarella с томатами Cherry и соусом "Pesto"	20	50	1000
Авторские профитроли с муссом из фермерского цыпленка, физалисом и кедровыми орехами	20	50	1000

**Итого, г на персону: 40**





## Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат-бар из свежих овощей: морковь, томаты Cherry, стебель сельдерея, цветная капуста, брокколи, свёкла, огурцы, салат романо, Rucola, листья айсберг, шпинат. Соусы: йогуртовый, Blue Cheese, оливковое масло, бальзамический, соевый	10000	5	50000
Демонстрационное приготовление. Сорбе "Томат & Базилик", замораживается при помощи жидкого азота	3000	2	6000
Демонстрационное приготовление. Сорбе "Белые грибы & Эстрагон", замораживается при помощи жидкого азота	3000	2	6000
Демонстрационное приготовление. Сорбе "Авокадо & Киви", замораживается при помощи жидкого азота	3000	2	6000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>136</b>

## Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Классический салат "Оливье" с говядиной	100	100	10000
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	100	10000
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	100	10000
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	100	10000
Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	100	10000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>100</b>

## Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина (французский багет, бородинский, зерновой)	900	50	45000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>90</b>





## Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе Сибас, маринованное в белом вине и тимьяне, в глазури из кокосового молока и teriyaki, с ломтиками лайма	3000	8	24000
Рулет из свиной вырезки, с сыром Mozzarella и шпинатом, томленный в пряном маринаде из брусники с медом и горчицей, со сливовым соусом	3000	8	24000
Рулет из филе фермерского цыплёнка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	8	24000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	8	24000
Овощи Wok с чили перцем, свежим кориандром и кунжутным маслом	3000	8	24000
Картофель по-деревенски, запеченный в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	8	24000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>288</b>

## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
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
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





Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	50	1000
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	50	1000
Кростини ручной работы с ванильным муссом и свежей голубикой	20	50	1000
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	50	1750
Ванильная Панна-котта с клубникой	40	50	2000
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	40	50	2000
Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса	35	50	1750
Чиа пудинг, с цветочным медом, фиалкой и свежей мятой	35	50	1750
Фруктовые шашлычки (клубника, виноград, ананас, киви)	40	50	2000
Тартар из ананаса с чили перцем и мятой	40	50	2000
Авторский Тирамису	35	50	1750
Crème Brûlée с карамельной корочкой, лесными ягодами и свежей мятой	35	50	1750
Crème Brûlée с карамельной корочкой, бельгийским шоколадом и пудрой из фисташек	40	50	2000
Ассорти из сезонных фруктов	2000	25	50000

**Итого, г на персону: 156**

### 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	20	20000

**Итого, мл на персону: 220**

### Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	90	90000

**Итого, мл на персону: 180**





## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	200	40000
Американский кофе (Бойлер)	200	300	60000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	3	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	4	да
Официант (ставка смена)	25	да
Бармен (ставка смена)	5	да
Погрузка/разгрузка оборудования	20	да
Повар (ставка смена)	10	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	13	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
Лёд кусковой 10 кг	25	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: **810.51**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

**Итого: 3057260₽**

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:

