



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: **887.41**

Литров на персону: **0.58**

Итого: **3848480₽**

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
Авторские профитроли с муссом из фермерского цыпленка, физалисом и кедровыми орехами	20	50	1000
Ролл из баклажана с томатами конкассе, сыром Mozzarella и соусом "Pesto"	20	50	1000
Sugar-морковь с сегментами грейпфрута, фенхелем и мятой	20	50	1000
Форшмак из сельди "залом" с перепелиными яйцами, икрой летучей рыбы и чипсами из бородинского хлеба	25	50	1250
Мини-такó с фермерским цыпленком, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	21	50	1050
Слайс цукини с творожным сыром, Тайским манго и свежим эстрагоном	20	50	1000
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	50	1000
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	50	1000
Паштет из куриной печени с брусничным Chutney и микрозеленью, в корзиночке из теста Filo	20	50	1000
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленным лососем и пряным cream cheese	20	50	1000
Авторские профитроли с муссом из слабосоленого лосося, физалисом и белым кунжутом	20	50	1000
Говяжий язык с сыром Feta, зеленым базиликом и орегано	20	50	1000
Сыр Dorblu с карамелизированной в цветочном меде грушей и свежей мятой	20	50	1000
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	50	1000
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	50	1000
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	50	1000
Мини-такó с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	50	1000





Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	50	1000
Мини корнет с муссом из гусиной печени, миксом злаков и микрозеленью	20	50	1000
Бланманже с тигровыми креветками, томатами cherry bunch и фисташковым крашем	45	50	2250

Итого, г на персону: 43

Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	50	1500
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	50	1500
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	50	1500
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	50	1500
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	50	1500
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	50	1500

Итого, г на персону: 18

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

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шпинатные вафли с морковным / свекольным / классическим хумусом, с миксом злаков и микрозеленью	4000	4	16000
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	4	16000
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	2	20000
Салат-бар. Птица. Копчёная утиная грудка, филе фермерского цыпленка, филе индейки, маринованное в липовом меде и бадьяне, салат романо, rucola, айсберг, Parmigiano, Feta, Baby Mozzarella, томаты, огурцы, оливки, крутоны, с ассортиментом соусов	10000	2	20000
Сырный бар. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, со свежими ягодами, виноградным chutney, цветочным медом, гриссини и орехами	4000	4	16000
Итого, г на персону:			176

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	50	5000
Филе сельди слабого посола с молодым картофелем, на печёном сладком перце, с медово-горчичным соусом	100	50	5000
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	50	5000





Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	50	5000
Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	50	5000
Сыр Feta с запечённой тыквой, листьями салата Romaine, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	50	5000
Кайсо салат с ореховым соусом	100	50	5000
Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	100	50	5000
Салат с печёными овощами Noisette, корнишонами и соусом "Pesto"	100	50	5000
Листья салата с филе цыплёнка, маринованного в пряных травах со свежими овощами и соусом из печеного перца	100	50	5000
Итого, г на персону:			100

Хлебная корзина

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

Горячие закуски в блинчиках

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинный мешочек с тартаром из печеных овощей, кедровыми орешками и зеленым базиликом	120	55	6600
Блинный мешочек с грибным соте в сливочном соусе, трюфельным маслом и эстрагоном	120	55	6600
Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, шампиньонами и сыром Parmigiano	120	55	6600
Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, с эстрагоном и трюфельным маслом	120	55	6600
Блинный мешочек с муссом из шпината и сливочного сыра	120	55	6600
Итого, г на персону:			66

Горячие закуски мини-шашлычки



Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	125	10000
Шампиньоны-гриль, маринованные в пряных травах и сметане, на шпажках	80	125	10000
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	125	10000
Baby картофель, запеченный в беконе, на шпажках	80	125	10000
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, маринованные в соусе Kimchi, с крашем из соленого арахиса	80	120	9600
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, маринованные в кокосовом молоке и листьях лайма, с соусом "Sweet chilie"	100	120	12000
Мини-шашлычки из свиной шеи с красным луком, филе томатов и соусом "Сацибели"	80	120	9600
Филе судака, маринованное в устричном соусе, на шпажках, с соусом Тар-тар	80	120	9600
Ломтики говяжьей вырезки, маринованные в розмарине с можжевелевой ягодой, с соусом из бакинских томатов	80	120	9600
Итого, г на персону:			181





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	55	3300
Мини-бургер с котлетой из мраморной говядины, в кунжутной булочке, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и соусом BBQ	60	55	3300
Мини-бургер с беконом и свиной котлетой в кунжутной булочке, со свежими томатами, корнишонами, сыром Cheddar, листьями айсберг и соусом BBQ	60	55	3300
Куриный мини-бургер с котлетой из фермерского цыпленка, в кунжутной булочке, с сыром Cheddar, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и ореховым соусом	60	55	3300
Вегетарианский мини-бургер с котлетой из цукини и болгарского перца, в кунжутной булочке, со свежими огурцами и томатами, листьями айсберг и соусом "Pesto"	60	55	3300
Итого, г на персону:			33

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
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
Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	50	1000
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	50	1750
Мини-тартини ручной работы, с кремом "Mascarpone", свежей голубикой и мятой	20	50	1000
Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой	15	50	750
Авторские шоколадные трюфеля ручной работы (молочный, горький, белый)	25	50	1250
Мини-тартини ручной работы, с темным шоколадом и свежей малиной	20	50	1000
Мини-Мильфей с фисташковым грильяжем, Английским кремом, свежей малиной и мятой	15	50	750
Ассорти из сезонных фруктов	2000	25	50000
			Итого, г на персону: 138

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

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
			Итого, мл на персону: 200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	3	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	3	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	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



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: **887.41**

Объём напитков на персону, л: **0.58**

Итого: 3848480₽

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:

