



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: **3592270₽**

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 |
|--|-----------|--------|----------------------------------|
| 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 |
| 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: 3592270₽

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:

