



## 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: **864.81**

Литров на персону: **0.62**

Итого: **4332530₽**

---

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
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
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	50	1000





Roast beef из говяжьей вырезки с клубникой и имбирным мармеладом	20	50	1000
Тигровые креветки-гриль с печеным яблоком и свежим кориандром	20	50	1000
Пастила из козьего сыра с облепиховым мармеладом	20	50	1000
Пастила из козьего сыра с конфитюром из вяленых фруктов и кедровыми орешками	20	50	1000
Пастила из козьего сыра с виноградным "Chutney"	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	50	1000
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	50	1000
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	50	1000
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	50	1000
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	50	1000
Тигровые креветки-гриль с сыром baby Mozzarella, томатами sunrise и зелёным базиликом	20	50	1000
Мини-тако с тигровыми креветками - гриль, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	50	1000

**Итого, г на персону: 61**

### **Анимационные станции холодных закусок**

<b>Название</b>	<b>Вес, г</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Итого, г</b>
Паштетная станция. Паштеты из куриной печени / утки / кролика / сервируются с пряным сливочным маслом, миксом злаков, черносмородиновым конфитюром и грушевым Chutney, на домашних оладьях	3000	4	12000
Демонстрационное приготовление. Tar-tar из говяжьей вырезки с перепелиными яйцами, каперсами, луком шалот, маринованным имбирем и дижонской горчицей. Сервируется с пшеничными и ржаными тостами	3000	4	12000

**Итого, г на персону: 48**

### **Мини-салаты**





Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
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
Микс-салат с запеченной тыквой, цветными томатами, лепестками миндаля и гранатовым соусом	100	50	5000
Листья салата с филе цыплёнка, маринованного в пряных травах со свежими овощами и соусом из печеного перца	100	50	5000
Копчёная индейка, с белыми грибами, ломтиками печеного картофеля, листьями салата Romaine и соусом "Provence"	100	50	5000
<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>

### Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Дуэт авторских вафельных рожков с тигровыми креветками, сыром Camembert и cherry томатами / с запеченой утиной грудкой, сыром Dorblu и свежей малиной	4000	4	16000
Wok. Демонстрационное приготовление фермерского цыпленка, с овощами, кориандром, кунжутом и острым соусом "Kimchi"	6000	2	12000



Food pairing. Филе фермерской перепелки на крем-каштане, подается под дымным клошем с элементом демонстрационного копчения

3000 4 12000

Демонстрационное приготовление авторских вафельных рожков с запеченной уткой, сыром Dorblu, томатами cherry и микрозеленью

4000 3 12000

**Итого, г на персону: 104**

### 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	100	8000
Мини-шашлычки из свиной шеи с красным луком, филе томатов и соусом "Сацибели"	80	100	8000
Ломтики трески, запеченные в глазури из Teriyaki и маринованного имбиря с крашем из фисташек	80	100	8000
Фермерская телятина, маринованная в прованских травах, с овощами кофи и соусом из томатов cherry-bunch	80	100	8000
Тигровые креветки-гриль, маринованные в пряных специях с соусом "Arrabbiata"	60	100	6000
Филе ягненка, маринованное в пряных травах и бакинских томатах, с соусом "Ткемали"	80	100	8000

**Итого, г на персону: 172**





## 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	100	6000
Мини-бургер с котлетой из мраморной говядины, в кунжутной булочке, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и соусом BBQ	60	100	6000
Мини-бургер с беконом и свиной котлетой в кунжутной булочке, со свежими томатами, корнишонами, сыром Cheddar, листьями айсберг и соусом BBQ	60	100	6000
Куриный мини-бургер с котлетой из фермерского цыпленка, в кунжутной булочке, с сыром Cheddar, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и ореховым соусом	60	100	6000
Вегетарианский мини-бургер с котлетой из цукини и болгарского перца, в кунжутной булочке, со свежими огурцами и томатами, листьями айсберг и соусом "Pesto"	60	100	6000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>

## Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Трио Crème brûlée." Лимонник & Базилик / Белый & Тёмный шоколад, карамельная корочка, свежие ягоды и мята	6000	2	12000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Пиво Guinness, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Манго & Чили, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Малина & Шампанское, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>72</b>

## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	25	50000





Crème Brulée с карамельной корочкой, lemongrass и сладким базиликом	40	50	2000
Crème Brulée с карамельной корочкой, бельгийским шоколадом и пудрой из фисташек	40	50	2000
Crème Brulée с карамельной корочкой, лесными ягодами и свежей мятой	35	50	1750
Мандариновый Гаспачо с эстрагоном и тартаром из киви	40	50	2000
Клубничный Гаспачо с мятой и личи	40	50	2000
Земляничный Гаспачо с мятой и малиновой икрой	40	50	2000
Ганаш из молочного шоколада с кремом "Mascarpone" и свежей голубикой	40	50	2000
Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса	35	50	1750
Ванильная Панна-котта с клубникой	40	50	2000
Авторский Тирамису	35	50	1750
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	50	750
Клубника в белом шоколаде	15	50	750
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
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-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 темным шоколадом и свежей малиной	20	50	1000

**Итого, г на персону: 158**





## 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	30	30000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>220</b>

## Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	100	100000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>

## 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)	5	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: **864.81**

Объём напитков на персону, л: **0.62**

**Итого: 4332530₽**

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: