



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: **1340.21**

Литров на персону: **0.58**

Итого: **6199130₽**

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
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	75	1500
Шотландский Лосось, маринованный в односолодовом виски, с кенийской фасолью	20	75	1500
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	75	1500
Форшмак из сельди "залом" с перепелиными яйцами, икрой летучей рыбы и чипсами из бородинского хлеба	25	75	1875
Филе сельди пряного посола с печеным картофелем, глазированным в копченой паприке с красным луком	20	75	1500
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	75	1500
Тунец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	75	1500
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	75	1500
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	75	1500
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	75	1500
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	75	1500
Тигровые креветки-гриль с сыром baby Mozzarella, томатами sunrise и зелёным базиликом	20	75	1500
Тигровые креветки-гриль с печеным яблоком и свежим кориандром	20	75	1500
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	75	1500
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	75	1500
Мраморный ролл с Камчатским крабом, сыром Camembert, пряным cream cheese и свежим эстрагоном	20	80	1600





Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	75	1500
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	75	1500
Мини-тако с тигровыми креветками - гриль, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	75	1500
Лосось, маринованный в скандинавских специях и свекле, с малиной и чипсами из томатов	20	75	1500
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	75	1500
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленым лососем и пряным cream cheese	20	75	1500
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	75	1500
Бланманже с тигровыми креветками, томатами cherry bunch и фисташковым крашем	45	75	3375
Авторские профитроли с муссом из слабосоленого лосося, физалисом и белым кунжутом	20	75	1500
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	75	1500
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	75	1500
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	75	1500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	75	1500
Мини-тако с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	75	1500
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	75	1500
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	75	1500

Итого, г на персону: 101





Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Устричный Бар. Fine de Claire #1 с соусами Миньонетт, лимонно - имбирным, tar-tar из клубники и свежим лаймом (100 шт)	10000	2	20000
Скандинавский Гравлакс из лосося (свекольный маринад, маринад с чернилами каракатицы, северные специи), tar-tar из цветных томатов	6000	2	12000
Строганина из Мурманской Форели, подается с солью с травами, пряным маслом и лимоном - 1 большая рыба	5000	3	15000
Салат-бар. Мясная гастрономия: Пармская ветчина, филе фермерской индейки, запеченная утиная грудка, салат романо, rucola, шпинат, Parmigiano, Chevre, Mozzarella, томаты, огурцы, оливки, крутоны, с ассортиментом соусов	10000	3	30000
Сырная станция с ассортиментом сыров Grana padano, Chèvre, Dorblu пряная Baby Mozzarella в копченой паприке, Tête de Moine, мёд в сотах, клубника, лесные ягоды, орехи	4000	4	16000
Итого, г на персону:			186

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе тунца на гриле, с микс салатом, и маринованными в "sweet chili" овощами	100	75	7500
Угорь горячего копчения, глазированный в "teriyaki" с салатом чука и кунжутным соусом	100	75	7500
Тигровые креветки на гриле, с салатом чука, листьями салата Айсберг и ореховым соусом	100	75	7500
Тайский салат с тигровыми креветками на гриле, салатом айсберг и маринованными в "sweet chili" овощами	100	75	7500
Салат с тунцом, свежими овощами, листьями шпината и имбирным соусом	100	75	7500
Салат Caesar с семгой слабого соления, сыром Parmigiano, кедровыми орешками и пшеничными крутонами	100	75	7500
Королевские креветки с листьями молодого шпината, пряными ломтиками цукини и цитрусовым соусом	100	75	7500
Фермерская телятина с белыми грибами, томатами cherry, микс-салатом и брусничным соусом	100	75	7500





Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	100	75	7500
Сыровяленая оленина, с листьями салата rucola, вялеными томатами, жареным миндалем и гранатовым соусом	100	75	7500
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	75	7500
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	75	7500
Салат с запечённой говядиной, обжаренными шампиньонами, томатами cherry и соусом "Provence"	100	75	7500
Филе фермерского цыпленка, с листьями салата Romaine, сыром Parmigiano, пшеничными крутонами и соусом "Caesar"	100	75	7500
Филе индейки, запечённой в липовом меде, с абрикосами, сегментами апельсина, листьями салата Romaine и цитрусовым соусом	100	75	7500
Листья салата с филе цыплёнка, маринованного в пряных травах со свежими овощами и соусом из печеного перца	100	75	7500
Микс-салат с сыром baby-Mozzarella, томатами cherry и соусом "Pesto"	100	75	7500
Итого, г на персону:			255

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная станция (Чиабатта, цельнозерновой хлеб, французский багет, ржаные булочки с кориандром)	1500	20	30000
Итого, г на персону:			60

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Карвинг станция. Каспийский осётр запечённый с пряными травами и лаймом. Сервируется с муссом из зелёного горошка, мини-шпинатом и икорным соусом	6000	3	18000
Демонстрационное приготовление. Ломтики красного тунца, в стиле Tataki, на листьях салата rucola с томатами bunch и ягодным Cream Balsamic	5500	3	16500





Wok. Демонстрационное приготовление рисовой лапши с тигровыми креветками, острым омлетом, свежими овощами и ореховым соусом	6000	3	18000
Молекулярная кухня. Prosciutto с фруктами фламбе и малиновой пеной	5000	3	15000
Карвинг станция. Тамбовский свиной окорок, запеченный в медовухе, с брусникой и горчицей, подается с пряным картофелем и соусом из лесных ягод	4000	3	12000
Демонстрационное приготовление. Мексиканское тако с фермерской говядиной, филе цыпленка, сыром Cheddar, томатами cherry, сладкой кукурузой, перцем chili, печеными овощами и соусами на выбор: Guacamole / salsa / сырный соус / сметана	4000	3	12000
Запеченный рулет из утки с вялеными фруктами, кедровыми орехами, томатами sunrise и соусом из брусники.	3000	4	12000
Сервируется на карвинг-станции с карамелизированными яблоками.			

Итого, г на персону: 207

Горячие закуски в блинчиках

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинный мешочек с мясом Камчатского краба, чернилами каракатицы, красной икрой и соусом "Bisque"	120	70	8400
Гречишный блинный мешочек с телячьим языком и белыми грибами	120	70	8400
Блинный мешочек с фаршем из мраморной говядины, луком шалот и орегано	120	75	9000
Блинный мешочек с говяжьей вырезкой в сливочном соусе и белыми грибами	120	70	8400
Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, шампиньонами и сыром Parmigiano	120	75	9000
Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, с эстрагоном и трюфельным маслом	120	75	9000
Блинный мешочек с тартаром из печеных овощей, кедровыми орешками и зеленым базиликом	120	75	9000
Блинный мешочек с муссом из шпината и сливочного сыра	120	75	9000





Блинный мешочек с грибным сое в сливочном соусе, трюфельным маслом и эстрагоном

120 75 9000

Итого, г на персону: 158

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Летняя Фруктовая Станция (Филе Арбуза с муссом из клубники & Дынные шарики с мятным парфе)	25000	6	150000
Демонстрационное приготовление "Вафельные рожки". Тонкие вафли с Английским кремом , ягодной меренгой и свежей голубикой.	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление " Вафельные рожки." Тонкие вафли с кремом "Mascarpone" , свежей клубникой и бельгийским шоколадом.	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление "Crepe Suzette". Бездрожжевые блинчики-фламбе в Cointreau со свежими фруктами, мятой и апельсиновым соусом	6500	2	13000
Демонстрационное приготовление Космическая яичница-глазунья (сфера из манго с ванильной панакотой, хрустальный чипс) 50 порций	2500	3	7500
			Итого, г на персону: 373

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
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	300	60000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	200	40000
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)	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: **1340.21**

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

Итого: 6199130₽

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: