



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: **1582.11**

Литров на персону: **0.64**

Итого: **6634580₽**

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	80	1600
Шотландский Лосось, маринованный в односолодовом виски, с кенийской фасолью	20	80	1600
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	80	1600
Форшмак из сельди "залом" с перепелиными яйцами, икрой летучей рыбы и чипсами из бородинского хлеба	25	80	2000
Туец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	80	1600
Туец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	80	1600
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	80	1600
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	80	1600
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	80	1600
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	80	1600
Тигровые креветки-гриль с сыром baby Mozzarella, томатами sunrise и зелёным базиликом	20	80	1600
Тигровые креветки-гриль с печеным яблоком и свежим кориандром	20	80	1600
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	80	1600
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	80	1600
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	80	1600
Мини-тако с тигровыми креветками - гриль, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	80	1600





Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	80	1600
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	80	1600
Бланманже с тигровыми креветками, томатами cherry bunch и фисташковым крашем	45	80	3600
Авторские профитроли с муссом из слабосоленого лосося, физалисом и белым кунжутом	20	80	1600
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	80	1600
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	80	1600
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	80	1600
Мини-такос с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	80	1600
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	80	1600
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	80	1600
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	80	1600

Итого, г на персону: 91





Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	80	2400
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	80	2400
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	80	2400
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	80	2400
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	80	2400
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	80	2400
Итого, г на персону:			29

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Испанский Jamon Serrano. Кортадор сервирует при гостях слайсы хамона со свежей клубникой, дыней, ломтиками багета и мятой	9500	3	28500
Устричный Бар. Fine de Claire #1 с соусами Миньонетт, лимонно - имбирным, tar-tar из клубники и свежим лаймом (100 шт)	10000	3	30000
Салат-бар. Рыбная гастрономия. Слабосоленый лосось, тунец Bluefin, красная икра, салат романо, руккола, шпинат, Parmigiano, Chevre, Mozzarella, томаты, огурцы, маслины, крутоны, перепелиные яйца, с ассортиментом соусов	10000	3	30000
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	3	30000





Салат-бар из свежих овощей: морковь, томаты Cherry, стебель сельдерея, цветная капуста, брокколи, свёкла, огурцы, салат романо, Rucola, листья айсберг, шпинат.

10000 3 30000

Соусы: йогуртовый, Blue Cheese, оливковое масло, бальзамический, соевый

Итого, г на персону: 297





Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Куриная печень, глазированная в малиновом сиропе с зернистой горчицей, с ломтиками белых грибов, вялеными томатами и сыром Parmigiano	100	75	7500
Копчёная индейка, с белыми грибами, ломтиками печеного картофеля, листьями салата Romaine и соусом "Provence"	100	75	7500
Запеченная утиная грудка с мини-спаржей, вялеными томатами, микс-салатом и малиновым "Chutney"	100	75	7500
Грудка фермерского цыплёнка, с листьями салата Romaine, ломтиками апельсина, сельдереем, грецкими орехами и медово-розмариновым соусом	100	75	7500
Сыр Mozzarella, с листьями Rucola, свежими ягодами, виноградным "Chutney" и соусом "Bordo"	100	75	7500
Сыр Dorblu со свежей клубникой, черным виноградом, микс-салатом и медово-розмариновым соусом	100	75	7500
Сыр Camembert со свежей клубникой, черным виноградом, микс-салатом и медово-розмариновым соусом	100	75	7500
Микс-салат с сыром baby-Mozzarella, томатами cherry и соусом "Pesto"	100	75	7500
Саграссио из мексиканского авокадо на листьях салата месклам, с тыквенным маслом	100	75	7500
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	75	7500
Салат с говяжьим языком, индейкой и жареными грибами	100	75	7500
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	75	7500
Ломтики маринованной в Kimchi свинины с листьями Мангольд, стручковой фасолью и томатами конкассе	100	75	7500
Филе фермерского цыпленка, с листьями салата Romaine, сыром Parmigiano, пшеничными крутонами и соусом "Caesar"	100	75	7500
Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом	100	75	7500
Салат Nicoise с тунцом, анчоусами, кенийской фасолью, томатами cherry, baby-картофелем и перепелиными яйцами	100	75	7500
Салат Caesar с семгой слабого соления, сыром Parmigiano, кедровыми орешками и пшеничными крутонами	100	75	7500





Микс-салат с семгой слабого соления, томатами sunrise и кенийской фасолью	100	75	7500
Королевские креветки с листьями молодого шпината, пряными ломтиками цукини и цитрусовым соусом	100	75	7500
Итого, г на персону:			285

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. Слоеный штрудель с дуэтом семги и трески с припущенным шпинатом и соусом "Saffron"	5500	3	16500
Карвинг станция. Каспийский осётр запечённый с пряными травами и лаймом. Сервируется с муссом из зелёного горошка, мини-шпинатом и икорным соусом	6000	2	12000
Демонстрационное приготовление. Тигровые креветки, фламбированные в роме, с гелем из манго и икрой из chili перца	3000	4	12000
Демонстрационное приготовление. Ломтики красного тунца, в стиле Tataki, на листьях салата ruscola с томатами bunch и ягодным Cream Balsamic	5500	3	16500
Демонстрационное приготовление. Итальянская паста - Fusilli с тигровыми креветками - фламбе, томатами конкассе и соусом "Al'Arrabbiata"	6000	2	12000
Демонстрационное приготовление Risotto с чернилами каракатицы и фламбированными в cointreau тигровыми креветками, мидиями kiwi и дальневосточным кальмаром, в сливочном соусе с эстрагоном	5500	3	16500
Wok. Демонстрационное приготовление рисовой лапши с тигровыми креветками, острым омлетом, свежими овощами и ореховым соусом	6000	3	18000
Итого, г на персону:			207





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	3	18000
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
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Личи/Малина, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление Космическая яичница- глазунья (сфера из манго с ванильной панакотой, хрустальный чипс) 50 порций	2500	3	7500
Демонстрационное приготовление "Венские вафли". Морковные вафли с муссом из бельгийского шоколада, грецкими орехами и свежими ягодами	4000	3	12000
Демонстрационное приготовление "Вафельные рожки". Тонкие вафли с Английским кремом , ягодной меренгой и свежей голубикой.	4000	3	12000
Летняя Фруктовая Станция (Филе Арбуза с муссом из клубники & Дынные шарики с мятным парфе)	25000	7	175000
Итого, г на персону:			513





Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Молочный ганаш с кремом "Mascarpone" и свежей голубикой	100	50	5000
Мусс три шоколада с фисташковым крашем и миксом из свежих ягод	100	50	5000
Желе из розового шампанского со свежими ягодами и мятой	100	50	5000
Кокосовый Chia-пудинг, с цветочным медом, фиалкой и свежей мятой	100	50	5000
Кокосовый Chia-пудинг, с кленовым сиропом и миксом из свежих ягод	100	50	5000
Воздушный клубничный Самбук	100	50	5000
Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса	100	50	5000
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	100	50	5000
Ванильная Панна-котта с клубникой	100	50	5000
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	100	50	5000

Итого, г на персону: 100

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	100	100000

Итого, мл на персону: 200

Горячие напитки





Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	300	60000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	300	60000
Итого, мл на персону:			240

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: **1582.11**

Объём напитков на персону, л: **0.64**

Итого: 6634580₽

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:

