



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: **1273.11**

Литров на персону: **0.61**

Итого: **6769910₽**

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
Мраморный ролл с Камчатским крабом, сыром Camembert, пряным cream cheese и свежим эстрагоном	20	80	1600
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	80	1600
Шотландский Лосось, маринованный в односолодовом виски, с кенийской фасолью	20	80	1600
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	80	1600
Филе копченой утки с сыром Brie, карамелизированной грушей и свежей мятой	20	80	1600
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	80	1600
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	80	1600
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	80	1600
Тунец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	80	1600
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	80	1600
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	80	1600
Лосось, маринованный в скандинавских специях и свекле, с малиной и чипсами из томатов	20	80	1600
Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	80	1600
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	80	1600
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	80	1600
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	80	1600
Тигровые креветки-гриль с сыром baby Mozzarella, томатами sunrise и зелёным базиликом	20	80	1600





Мини-тако с тигровыми креветками - гриль, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	80	1600
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	80	1600
Тигровые креветки-гриль с печеным яблоком и свежим кориандром	20	80	1600

Итого, г на персону: 64

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Show Cooking - Sea Food plate / Сашими из красного и черного лосося / Carpaccio из Сахалинского морского горбешка с маракуйей / Аргентинские лангустины и морские ежи с перепелиным яйцом и соевым соусом	6000	3	18000
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	2	20000
Скандинавский Гравлакс из лосося (свекольный маринад, маринад с чернилами каракатицы, северные специи), tar-tar из цветных томатов	6000	3	18000
Салат-бар. Antipasti: Салями Milano, Chorizo, Пармская ветчина, Pepperoni, Parmigiano, Mozzarella, Dorblu, Chevre, маринованные корнишоны, оливки и маслины, шампиньоны, вяленые томаты, овощи гриль, артишоки, каперсы, Rucola, масло, гриссини и чабатта	10000	2	20000
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	2	20000
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	5	20000

Итого, г на персону: 232

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
----------	--------	--------	----------





Мясо камчатского краба на фрикасе из сезонных овощей с кунжутом и ореховым соусом	100	75	7500
Филе фермерской перепёлки, глазированное в кленовом сиропе, с листьями салата месклам, мини-спаржей и малиновым желе	100	75	7500
Запеченная вырезка фермерского телёнка на саграссио из томатов с нори, сыром Mozzarella и вялеными томатами	100	75	7500
Запеченная вырезка фермерского телёнка на саграссио из клубники и томатов с трюфельным соусом	100	75	7500
Сыр Mozzarella, с листьями Rucola, свежими ягодами, виноградным "Chutney" и соусом "Bordo"	100	75	7500
Ростбиф из фермерской говядины с овощами на гриле, маринованными артишоками и соусом из маслин	100	75	7500
Сыровяленая оленина, с листьями салата rucola, вялеными томатами, жареным миндалем и гранатовым соусом	100	75	7500
Ассорти морепродуктов, с листьями салата мисклам, маринованными артишоками, вялеными томатами и соусом из икры летучей рыбы	100	75	7500
Запеченная фермерская телятина, с кенийской фасолью, перуанской спаржей и томатами cherry, под соусом "Salsa verde"	100	75	7500
Утиная грудка, запечённая в прованских травах, со свежей малиной, филе апельсина, сыром Camambert, микс-салатом и брусничным конфитюром	100	75	7500
Королевские креветки с сыром Parmigiano, листьями салата Romaine, пшеничными крутонами и соусом "Caesar"	100	75	7500
Запеченная утиная грудка с мини-спаржей, вялеными томатами, микс-салатом и малиновым "Chutney"	100	75	7500
Rucola с тигровыми креветками, сыром Parmigiano, кедровыми орешками и пшеничными тостами	100	75	7500
Итого, г на персону:			195

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	4	24000
Food pairing. Филе фермерской перепелки на крем-каштане, подается под дымным клошем с элементом демонстрационного копчения	3000	7	21000
Молекулярная кухня. Prosciutto с фруктами фламбе и малиновой пеной	5000	4	20000
Демонстрационное приготовление обожженного на камнях тунца, с томатами cherry, салатом corn, лепестками миндаля и ореховым соусом	4000	6	24000
Демонстрационное приготовление. Тигровые креветки, фламбированные в роме, с гелем из манго и икрой из chili перца	3000	7	21000
Croiffle (современное гастрономическое сочетание круассана и вафли, готовится демонстрационно при гостях) – с фермерской утиной грудкой и малиновым пюре / с телятиной в трюфельном молоке и сыром рикотта	4000	5	20000
Итого, г на персону:			260

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Личи/Малина, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Летняя Фруктовая Станция (Филе Арбуза с муссом из клубники & Дынные шарики с мятным парфе)	25000	7	175000
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
Croiffle (современное гастрономическое сочетание круассана и вафли, готовится демонстрационно при гостях) - с молочным шоколадом и marshmallows / с кремом из бурбонской ванили, меренгой и свежими ягодами	4000	2	8000





Демонстрационное приготовление "Сорбе". Малина & Шампанское, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Лесные ягоды, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление "Вафельные рожки." Тонкие вафли с кремом "Mascarpone", свежей клубникой и бельгийским шоколадом.	4000	2	8000

Итого, г на персону: 462

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода Evian минеральная столовая негазированная	750	80	60000
Вода Perrier минеральная столовая газированная	750	30	22500

Итого, мл на персону: 165

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Морс Северная Ягода	1000	50	50000
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	50	50000

Итого, мл на персону: 200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	300	60000
Свежезаваренный 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: **1273.11**

Объём напитков на персону, л: **0.61**

Итого: 6769910₽



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:

