



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: **200**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1295.08**

Литров на персону: **0.5**

Итого: **1738480₽**

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

Холодные закуски (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Овощное плато. Cherry томаты, розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, кукуруза, морковь, дайкон, укроп, кинза, базилик	600	20	12000
Запеченная буженина, маринованная в можжевелевой ягоде с розмарином, подаётся с хреном и горчицей	450	20	9000
Заливное из судака с томатами cheery, зеленью и лаймом	600	20	12000
Татаки из тунца на саграссио из тайского манго, с микс-салатом и имбирным соусом	300	20	6000
Сырное ассорти. Camembert, Maasdam, Edam, Cheddar с цветочным мёдом, виноградом, гриссини и грецкими орехами	450	20	9000
Итого, г на персону:			240

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыплёнка, с маринованными в sweet chili овощами, свежим кориандром и листьями салата айсберг	450	20	9000
Классический салат "Оливье" с говядиной, в корзиночке tortillas	450	20	9000
Филе фермерского цыплёнка в кунжуте, с листьями молодого шпината, обжаренными на гриле цукини и томатами cherry bunch	450	20	9000
Салат с печёными овощами Noisette, корнишонами и соусом Pesto	450	20	9000
Итого, г на персону:			180





Пирожки сладкие

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Домашние пирожки с чёрной смородиной	50	40	2000
Домашние пирожки с черникой	50	40	2000
Домашние пирожки с печеными яблоками и корицей	50	40	2000
Домашние пирожки с медовой курагой и печеными яблоками	50	40	2000
Домашние пирожки с клубникой	50	40	2000
Итого, г на персону:			50

Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Домашние пирожки с мясом	50	40	2000
Домашние пирожки с фермерским цыпленком и рисом	50	40	2000
Домашние пирожки с фермерским цыпленком и грибами	50	40	2000
Домашние пирожки с картошкой	50	40	2000
Домашние пирожки с капустой и яйцом	50	40	2000
Итого, г на персону:			50

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Французский багет, бородинский, зерновой.	800	20	16000
Итого, г на персону:			80

Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Соте из белых грибов, и шампиньонов, со сливочном соусом в блинном мешочке	120	200	24000
Итого, г на персону:			120

Основное блюдо (подача в центр стола)

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



Ассорти овощей-гриль. Baby картофель в пряных травах, шампиньоны, кукуруза с пряным маслом и морской солью.

1050 20 21000

Мясное ассорти с мангала. Шашлык из свиной шеи, шашлык из бедра фермерского цыпленка, люля-кебаб из говядины, с букетом пряных трав, томатами cherry и соусом "сацебели"

1500 20 30000

Итого, г на персону: 255

Десерты

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

Торт медовик	120	200	24000
--------------	-----	-----	-------

Итого, г на персону: 120

Фрукты и Ягоды

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

Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	20	40000
--	------	----	-------

Итого, г на персону: 200

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
----------	-----------	--------	-----------

Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	28	28000
---	------	----	-------

Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	12	12000
---	------	----	-------

Итого, мл на персону: 200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
----------	-----------	--------	-----------

Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	20	20000
---	------	----	-------

Итого, мл на персону: 100

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
----------	-----------	--------	-----------





Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко) 200 100 20000

Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон) 200 100 20000

Итого, мл на персону: 200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (full day)	1	да
Официант (ставка 1/2 смены)	23	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	2	да
Повар (ставка смена)	8	да
Погрузка/разгрузка оборудования	8	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	2	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	14	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)	200	да
Лёд кусковой 10 кг	10	да
Банкет. Эксплуатационные расходы для организации банкетного мероприятия. (коктейльные столы 1 на 15 гостей, банкетные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	200	да



Питание обслуживающего персонала

25

да

Вес на персону: 1295.08**Объём напитков на персону, л: 0.5****Итого: 1738480₽**

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:

