



## 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: **50**

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1266.06**

Литров на персону: **0.24**

Итого: **459800₽**

---

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
Копчёная говядина, маринованная в "Sweet chili", с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	25	500
Baby Mozzarella с томатами Cherry и соусом "Pesto"	20	25	500
Пате из фермерского цыпленка с медовой грушей, вялеными фруктами, томатами sunrise, кедровыми орехами и апельсиновым chutney	20	25	500
Овощи crudités (огурец, болгарский перец, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail"	40	25	1000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>50</b>

### Холодные закуски (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Запеченная буженина, маринованная в можжевеловой ягоде с розмарином, подаётся с хреном и горчицей	450	5	2250
Филе Каспийской сельди на карпаччо из картофеля с красным луком	300	5	1500
Оливки / Маслины	200	5	1000
Ассорти солений. Огурцы бочковые, томаты, капуста квашеная, острый маринованный перец, красный маринованный чеснок со свежей зеленью.	600	5	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>155</b>

### Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тайский салат с тигровыми креветками-гриль, рисовой лапшой и маринованными в sweet chili овощами	450	5	2250
Филе фермерского цыплёнка, с маринованными в sweet chili овощами, свежим кориандром и листьями салата айсберг	450	5	2250
Микс-салат с запеченной тыквой и соусом Pesto	450	5	2250
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>135</b>





## Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Французский багет, бородинский, зерновой.	800	10	8000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>160</b>

## Горячие закуски в блинчиках

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, шампиньонами и сыром Parmigiano	120	50	6000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>120</b>

## Основное блюдо (подача в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
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 "сацибели"	1500	5	7500
Ассорти овощей-гриль. Томаты, сладкий перец, кабачки, баклажаны	960	5	4800
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>246</b>

## Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	10	20000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>400</b>

## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	30	6000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	30	6000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>240</b>



## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Официант (full day)	6	да
Раннер (помощник официанта, full day)	1	да
Бармен (full day, стандартный набор напитков)	1	да
Су-шеф (full day)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да
Повар (ставка смена)	1	да

### Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	да
дополнительная стоимость километража для грузовых авто за МКАД (до 20км от МКАД)	1	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	6	да
Трансфер из расчёта на одного сотрудника доставка/забор (в случаях загородных проектов)	7	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)	50	да
Лёд кусковой 10 кг	4	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)	50	да
Питание обслуживающего персонала	8	да

Вес на персону: **1266.06**

Объём напитков на персону, л: **0.24**

**Итого: 459800₽**

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: