



## 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: **100**

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **369.07**

Литров на персону: **0.7**

Итого: **410860₽**

---

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

### Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с тартаром из печеных овощей и микрозеленью	60	25	1500
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	25	1500
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	25	1500
Брускетта с запеченной свиной вырезкой, маринованными огурцами и соусом "BBQ"	60	25	1500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>

### Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	25	750
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	25	750
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	25	750
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	25	750
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>30</b>

### Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тартар из печёной свёклы и молодого картофеля с бочковой сельдью под соусом "Dijon"	100	25	2500
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	25	2500
Салат из бакинских томатов с Крымским луком, букетом трав и оливковым маслом	100	25	2500
Классический салат "Оливье" с говядиной	100	25	2500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>100</b>





## Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	6	12000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>120</b>

## Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Манго & Чили, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>40</b>

## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой	18	25	450
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	25	450
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	25	500
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	25	500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>19</b>

## Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	30	30000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>300</b>

## Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	20	20000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>



## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	50	10000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	50	10000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Супервайзер (full day)	1	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	1	да
Официант (ставка смена)	5	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Повар (ставка смена)	2	да

### Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования малая грузовая машина	1	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)	100	да
Лёд кусковой 10 кг	5	да
Фуршет без горячих блюд. Эксплуатационные расходы для организации фуршета без горячих блюд. (фуршетные столы 1 на 35 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	100	да

Вес на персону: **369.07**

Объём напитков на персону, л: **0.7**

**Итого: 410860₽**

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: