



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: **825.38**

Литров на персону: **0.69**

Итого: **788740₽**

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

Канапе и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	50	1000
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленым лососем и пряным cream cheese	20	50	1000
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	50	1000
Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико	20	50	1000
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	50	1000
Канапе "Caesar" с чипсами из миндаля и пармезана	20	50	1000
Канапе "Caprese" с вялеными томатами, тимьяном и pesto	20	50	1000
Barbie roll со свеклой и грецким орехом	20	50	1000
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	50	1000
Итого, г на персону:			90

Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	25	750
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	25	750
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	25	750
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	25	750
Итого, г на персону:			30





Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
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	1	10000
Итого, г на персону:			100

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	50	5000
Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	50	5000
Филе тунца на гриле, с микс салатом, и маринованными в "sweet chili" овощами	100	50	5000
Тайский салат с тигровыми креветками на гриле, салатом айсберг и маринованными в "sweet chili" овощами	100	50	5000
Итого, г на персону:			200

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина с пряным маслом (ассорти европейских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные)	600	10	6000
Итого, г на персону:			60

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Лесные ягоды, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Летняя Фруктовая Станция (Филе Арбуза с муссом из клубники & Дынные шарики с мятным парфе)	25000	1	25000
Итого, г на персону:			290





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
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	25	375
Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	25	500
Чиа пудинг, с цветочным медом, фиалкой и свежей мятой	35	25	875
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	40	25	1000
Тартар из ананаса с чили перцем и мятой	40	25	1000
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	25	875
Итого, г на персону:			55

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	17	17000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	8	8000
Итого, мл на персону:			250

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный морс из черной смородины	1000	20	20000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	60	12000





Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)

200

60

12000

Итого, мл на персону: 240

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)	4	да
Погрузка/разгрузка оборудования	4	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: **825.38**

Объём напитков на персону, л: **0.69**

Итого: 788740₽

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:

