



## 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: **356.61**

Литров на персону: **0.4**

Итого: **763360₽**

---

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 |
|--|--------|--------|----------|
| Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико   | 20     | 50     | 1000     |
| Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью                                | 20     | 50     | 1000     |
| Канapé "Caprese" с вялеными томатами, тимьяном и pesto   | 20     | 50     | 1000     |
| Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano       | 20     | 50     | 1000     |
| Шотландский Лосось, маринованный в односолодовом виски, с кенийской фасолью                                | 20     | 50     | 1000     |
| Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью                                      | 20     | 50     | 1000     |
| Туец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью                         | 20     | 50     | 1000     |
| Тигровые креветки-гриль с сыром baby Mozzarella, томатами sunrise и зелёным базиликом                      | 20     | 50     | 1000     |
| Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella                               | 20     | 50     | 1000     |
| Лосось, маринованный в скандинавских специях и свекле, с малиной и чипсами из томатов                      | 20     | 50     | 1000     |
| Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese  | 20     | 50     | 1000     |
| Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей                     | 20     | 50     | 1000     |
| Мини-такó с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом                  | 20     | 50     | 1000     |
| Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром                            | 20     | 50     | 1000     |
| Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"   | 20     | 50     | 1000     |
| Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром | 20     | 50     | 1000     |
| Ломтики филе цыпленка с медово-розмариновой заправкой, со свежей голубикой и крашем из фисташек            | 20     | 50     | 1000     |





|   |    |    |      |
|---|----|----|------|
| Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой                           | 20 | 50 | 1000 |
| Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура | 20 | 50 | 1000 |
| Baby Mozzarella с томатами Cherry и соусом "Pesto"                                | 20 | 50 | 1000 |

**Итого, г на персону: 200**

---





## Мини-десерты

| Название  | Вес, г | Кол-во | Итого, г   |
|---|--------|--------|------------|
| Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой                      | 20     | 50     | 1000       |
| Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем      | 20     | 50     | 1000       |
| Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой                              | 20     | 50     | 1000       |
| Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада                             | 18     | 50     | 900        |
| Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем                         | 20     | 50     | 1000       |
| Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой                            | 20     | 50     | 1000       |
| Кростини ручной работы с ванильным муссом и свежей голубикой                                    | 20     | 50     | 1000       |
| Королевские медовые финики с кремом "Frangipane", лепестками миндаля и свежей мятой             | 15     | 50     | 750        |
| Клубника в темном шоколаде, с тайским чили  | 15     | 50     | 750        |
| Клубника в белом шоколаде   | 15     | 50     | 750        |
| Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами | 20     | 50     | 1000       |
| Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой  | 35     | 50     | 1750       |
| Мини-тартини ручной работы, с кремом "Mascarpone", свежей голубикой и мятой                     | 20     | 50     | 1000       |
| Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой                | 15     | 50     | 750        |
| Авторские шоколадные трюфеля ручной работы (молочный, горький, белый)                           | 25     | 50     | 1250       |
| Мини-Мильфей с фисташковым грильяжем, Английским кремом, свежей малиной и мятой                 | 15     | 50     | 750        |
| <b>Итого, г на персону:</b>   |        |        | <b>157</b> |





## Минеральная вода

| Название  | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл  |
|---|-----------|--------|------------|
| Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная | 1000      | 12     | 12000      |
| Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная   | 1000      | 8      | 8000       |
| <b>Итого, мл на персону:</b>  |           |        | <b>200</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> |

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

| Название                                  | Кол-во | включено в стоимость |
|---|--------|----------------------|
| Банкетный менеджер (ставка смена)         | 1      | да                   |
| Раннер (помощник официанта, ставка смена) | 1      | да                   |
| Официант (ставка смена)                   | 5      | да                   |
| Бармен (ставка смена)                     | 1      | да                   |
| Барбэк (помощник бармена, ставка смена)   | 1      | да                   |
| Повар (ставка смена)                      | 2      | да                   |
| Погрузка/разгрузка оборудования           | 4      | да                   |

### Логистика

| Название  | Кол-во | включено в стоимость |
|---|--------|----------------------|
| Доставка/возврат оборудования малая грузовая машина                       | 1      | да                   |
| Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00 | 3      | 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

Коктейль(все блюда в обнос, без горячих блюд).

Эксплуатационные расходы для организации коктейльного мероприятия. (бар 1 на 50 гостей, коктейльные столы 1 на 8 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)

100 да

Питание обслуживающего персонала

4 да

Вес на персону: **356.61**

Объём напитков на персону, л: **0.4**

**Итого: 763360₽**

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:

