



## 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: **194.66**

Литров на персону: **0.3**

Итого: **265170₽**

---

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
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	25	500
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	25	500
Слайс баклажана, с сырным муссом и грецкими орехами	20	25	500
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	25	500
Fresh-roll из цукини с сельдереем, сегментом апельсина и крашем из грецких орехов	20	25	500
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	25	500
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	25	500
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	25	500
Ломтики филе цыпленка с медово-розмариновой заправкой, со свежей голубикой и крашем из фисташек	20	25	500
Barbie roll со свеклой и грецким орехом	20	25	500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>100</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
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	25	375
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
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	25	500





Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	25	450
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	25	500
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	25	500
Кростини ручной работы с ванильным муссом и свежей голубикой	20	25	500

**Итого, г на персону: 95**

### Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	15	15000

**Итого, мл на персону: 300**

## 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)	4	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	1	да
Повар (ставка смена)	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	2	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	2	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	3	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)	50	да
Питание обслуживающего персонала	2	да

Вес на персону: **194.66**

Объём напитков на персону, л: **0.3**

**Итого: 265170₽**

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: