



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: **712.54**

Литров на персону: **0.4**

Итого: **503830₽**

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
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	50	1000
Террин из утки с инжиром, фисташками, шалфеем, свежей малиной и черничным конфитюром	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
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	50	1000
Мини-тако с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	50	1000
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	50	1000
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	50	1000
Итого, г на персону:			200

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе тунца на гриле, с микс салатом, и маринованными в "sweet chili" овощами	100	25	2500
Тигровые креветки на гриле, с салатом чука, листьями салата Айсберг и ореховым соусом	100	25	2500
Фермерская телятина с белыми грибами, томатами cherry, микс-салатом и брусничным соусом	100	25	2500
Салат с запечённой говядиной, обжаренными шампиньонами, томатами cherry и соусом "Provence"	100	25	2500
Итого, г на персону:			200





Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Японский окунь, запеченный в йогуртовой глазури, с чили перцем и лаймом на саграссио из кабачков-гриль	80	25	2000
Тайские Spring rolls с морепродуктами, свежими овощами и соусом "Sweet chilie"	80	25	2000
Филе ягненка с пряными травами, в тесте filo, с томатным соусом	100	25	2500
Ростбиф из говяжьей вырезки с цукини-гриль, свежим кориандром и соусом "Sweet chilie"	100	25	2500
Итого, г на персону:			180

Мини-десерты

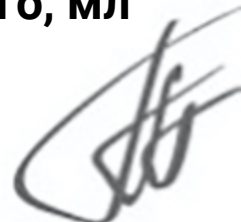
Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Чиа пудинг, с цветочным медом, фиалкой и свежей мятой	35	25	875
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	40	25	1000
Фруктовые шашлычки (клубника, виноград, ананас, киви)	40	50	2000
Тартар из ананаса с чили перцем и мятой	40	25	1000
Тартар из клубники с зеленым базиликом и ароматной фиалкой	40	25	1000
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	25	375
Клубника в белом шоколаде	15	25	375
Итого, г на персону:			133

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	7	7000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	3	3000
Итого, мл на персону:			200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
----------	-----------	--------	-----------





Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	10	10000
			Итого, мл на персону: 200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	1	да
Официант (ставка 1/2 смены)	6	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	1	да
Су-шеф (full day)	1	да
Повар (ставка смена)	2	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя 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	5	да
Коктейль(все блюда в обнос, с горячими закусками и коктейльным баром). Эксплуатационные расходы (бар 1 на 30 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: **712.54**

Объём напитков на персону, л: **0.4**

Итого: 503830₽

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:

