



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: **532.54**

Литров на персону: **0.4**

Итого: **405630₽**

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 |
|---|--------|--------|------------|
| 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 |
| Канapé "Caprese" с вялеными томатами, тимьяном и pesto | 20 | 50 | 1000 |
| Barbie roll со свеклой и грецким орехом | 20 | 50 | 1000 |
| Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью | 20 | 50 | 1000 |
| Мини-такó 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: | | | 160 |

Мини-салаты

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---|--------|--------|------------|
| Тигровые креветки на гриле, с салатом чука, листьями салата Айсберг и ореховым соусом | 100 | 25 | 2500 |
| Салат с запечённой говядиной, обжаренными шампиньонами, томатами cherry и соусом "Provence" | 100 | 25 | 2500 |
| Итого, г на персону: | | | 100 |

Горячие закуски в рамекинах

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---|--------|--------|------------|
| Тайские Spring rolls с морепродуктами, свежими овощами и соусом "Sweet chilie" | 80 | 50 | 4000 |
| Ростбиф из говяжьей вырезки с цукини-гриль, свежим кориандром и соусом "Sweet chilie" | 100 | 50 | 5000 |
| 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 |
| Клубника в темном шоколаде, с тайским чили | 15 | 25 | 375 |
| Клубника в белом шоколаде | 15 | 25 | 375 |
| Итого, г на персону: | | | 93 |

Минеральная вода

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|--|-----------|--------|------------|
| Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная | 1000 | 10 | 10000 |
| 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: **532.54**

Объём напитков на персону, л: **0.4**

Итого: 405630₽

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:

