



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: **150**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **405.06**

Литров на персону: **0.4**

Итого: **848670₽**

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
Канapé "Caprese" с вялеными томатами, тимьяном и pesto	20	50	1000
Barbie roll со свеклой и грецким орехом	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
Овощи cruditéс (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail"	40	50	2000
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	50	1000
Ломтики филе цыпленка с медово-розмариновой заправкой, со свежей голубикой и крашем из фисташек	20	50	1000
Мини-такó, tar-tar из печеных овощей и микрозеленью	20	50	1000
Авторские профитроли с муссом из фермерского цыпленка, физалисом и кедровыми орехами	20	50	1000
Слайс цукини с творожным сыром, Тайским манго и свежим эстрагоном	20	50	1000
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	50	1000
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленным лососем и пряным cream cheese	20	50	1000
Сыр Dorblu с карамелизированной в цветочном меде грушей и свежей мятой	20	50	1000
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	50	1000
Тигровые креветки-гриль с печеным яблоком и свежим кориандром	20	50	1000
Пастила из козьего сыра с облепиховым мармеладом	20	50	1000

**Итого, г на персону: 127****Мини-салаты**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	50	5000
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	50	5000
Салат с запечённой говядиной, обжаренными шампиньонами, томатами cherry и соусом "Provence"	100	50	5000
			Итого, г на персону: 100

Горячие закуски мини-бургеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Рыбный мини-бургер с котлетой из семги и трески, в кунжутной булочке, со свежими томатами и огурцами, листьями айсберг и соусом тартар	60	60	3600
Мини-бургер с котлетой из мраморной говядины, в кунжутной булочке, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и соусом BBQ	60	60	3600
Мини-бургер с беконом и свиной котлетой в кунжутной булочке, со свежими томатами, корнишонами, сыром Cheddar, листьями айсберг и соусом BBQ	60	60	3600
Куриный мини-бургер с котлетой из фермерского цыпленка, в кунжутной булочке, с сыром Cheddar, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и ореховым соусом	60	60	3600
Вегетарианский мини-бургер с котлетой из цукини и болгарского перца, в кунжутной булочке, со свежими огурцами и томатами, листьями айсберг и соусом "Pesto"	60	60	3600
			Итого, г на персону: 120

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Чиа пудинг, с цветочным медом, фиалкой и свежей мятой	35	50	1750
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	40	50	2000



Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	50	750
Клубника в белом шоколаде	15	50	750
Авторский Тирамису	35	50	1750
Crème Brûlée с карамельной корочкой, лесными ягодами и свежей мятой	35	50	1750

Итого, г на персону: 58

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	20	20000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	10	10000

Итого, мл на персону: 200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	30	30000

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)	12	да
Су-шеф (full day)	2	да
Повар (ставка смена)	3	да
Погрузка/разгрузка оборудования	6	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	2	да



Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	5	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)	150	да
Лёд кусковой 10 кг	15	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)	150	да
Питание обслуживающего персонала	16	да

Вес на персону: **405.06**

Объём напитков на персону, л: **0.4**

Итого: 848670₽

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:

