



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: **611.39**

Литров на персону: **0.4**

Итого: **1370330₽**

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



Мраморный ролл с Камчатским крабом, сыром Camembert, пряным cream cheese и свежим эстрагоном	20	40	800
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфиюрмом	20	50	1000
Шотландский Лосось, маринованный в односолодовом виски, с кенийской фасолью	20	50	1000
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	50	1000
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	50	1000
Тунец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	50	1000
Канопе "Ceasar" с чипсами из миндаля и пармезана	20	50	1000
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	50	1000
Террин из утки с инжиром, фисташками, шалфеем, свежей малиной и черничным конфиюрмом	20	50	1000
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	50	1000
Черные макарони с креветками фисташковым крашем и тобико	20	50	1000
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	50	1000
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	50	1000

Итого, г на персону: 225





Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерской цесарки, с овощами Wok, свежим кориандром и тайским соусом	100	50	5000
Японский окунь, запеченный в йогуртовой глазури, с чили перцем и лаймом на саграссио из кабачков-гриль	80	50	4000
Филе ягненка с пряными травами, в тесте filo, с томатным соусом	100	50	5000
Кальмары, фаршированные дуэтом из семги и трески, с салатом корн и сметанным соусом	80	50	4000
Рулет из свиной шеи с вялеными томатами, шпинатом, сыром Mozzarella и соусом "Kimchi"	80	50	4000
Пряный ростбиф на саграссио из трюфельного картофеля, с соусом из белых грибов	100	50	5000
Филе форели, маринованной в белом вине и свежем тимьяне, с карамелизированным фенхелем, цукини-гриль и имбирным соусом	100	50	5000
Рулет из говяжьей вырезки с вялеными томатами, Mozzarella, шпинатом и томатным соусом с орегано	80	50	4000
Тигровые креветки-темпура с соусом "Sweet chilie"	90	50	4500
Итого, г на персону:			270

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
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	50	900
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	50	750





Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	50	1000
Фруктовые шашлычки (клубника, виноград, ананас, киви)	40	150	6000
Итого, г на персону:			116

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)	14	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	19	да

Вес на персону: **611.39**

Объём напитков на персону, л: **0.4**

Итого: 1370330₽

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:

