Коммерческое предложение

volume 2025

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: **1170.04**

Литров на персону: **0.2**

Стоимость на персону: **11356 ₽**

Итого: **567800 ₽**

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 7 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
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	25	500
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	25	500
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	25	500
Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой	20	25	500
		Итого, г на персону:	**40**

Холодные закуски (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Рыбное плато. Японский угорь Унаги, семга слабого соления, осетрина горячего копчения, масляная рыба холодного копчения с битыми огурцами, кориандром и чили перцем	450	5	2250
Овощное плато. Cherry томаты, розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, кукуруза, морковь, дайкон, укроп, кинза, базилик	600	10	6000
Мясное плато. Пармская ветчина, салями Chorizo, carpaccio из сыровяленной говядины и филе фермерского цыпленка с цветными гриссини, клубника, листьями лайма и бальзамическим соусом	450	5	2250
Сырное ассорти. Cheddar, Gouda, Tilsiter, ореховый сыр, с клубникой, домашним вареньем и орехами	450	10	4500
		Итого, г на персону:	**300**

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Запеченная утиная грудка, со свежей малиной, мини-спаржей, томатами sunrise и ягодным соусом	450	5	2250
Roast beef из говяжьей вырезки с микс салатом, свежими овощами и ореховым соусом	450	5	2250

Салат Nicoise с обожженным тунцом, анчоусами, кенийской фасолью, томатами cherry, baby-картофелем и перепелиными яйцами	450	5	2250
Печёные овощи с Rucola, сыром Mozzarella и соусом Pesto	450	5	2250
		Итого, г на персону:	**180**

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Стейк из тунца Yellowfin, с чечевичным risotto с кальмарами и соусом из каракатицы	250	25	6250
		Итого, г на персону:	**125**

Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Roast beef из говяжьей вырезки, на carpaccio из кабачков с томатами cherry bunch, листьями corn и брусничным chutney	250	25	6250
		Итого, г на персону:	**125**

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	10	20000
		Итого, г на персону:	**400**

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	25	5000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	25	5000
		Итого, мл на персону:	**200**

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Официант (full day)	6	да
Раннер (помощник официанта, full day)	1	да
Бармен (full day, стандартный набор напитков)	1	да
Су-шеф (full day)	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да

включено в стоимость на персону: 0

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	да
дополнительная стоимость километрожа для грузовых авто за мкад (до 20км от мкада)	1	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	6	да
Трансфер из расчёта на одного сотрудника доставка/забор (в случаях загородных проектов)	7	да

включено в стоимость на персону: 0

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	4	да
Банкет. Эксплуатационные расходы для организации банкетного мероприятия. (коктейльные столы 1 на 15 гостей, банкетные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	50	да

Питание обслуживающего персонала	8	да

включено в стоимость на персону: 0

Вес на персону: **1170.04**
Объём напитков на персону, л: **0.2**
Стоимость на персону: **11356 ₽**
Итого: 567800 ₽

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: