



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: **766.14**

Литров на персону: **0.78**

Итого: **693900₽**

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
Канapé “Caprese” с вялеными томатами, тимьяном и pesto	20	25	500
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	25	500
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	25	500
Мраморный ролл с Камчатским крабом, сыром Camembert, пряным cream cheese и свежим эстрагоном	20	40	800
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленым лососем и пряным cream cheese	20	25	500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	25	500
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	25	500
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	25	500
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	25	500
Итого, г на персону:			96

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Строганина из Мурманской Форели, подается с солью с травами, пряным маслом и лимоном - 1 большая рыба	5000	1	5000
Сырная станция с ассортиментом сыров Grana padano, Chèvre, Dorblu пряная Baby Mozzarella в копченой паприке, Tête de Moine, мёд в сотах, клубника, лесные ягоды, орехи	4000	1	4000
Паштетная станция. Паштеты из куриной печени / утки / кролика / сервируются с пряным сливочным маслом, миксом злаков, черносмородиновым конфитюром и грушевым Chutney, на домашних оладьях	3000	1	3000
Итого, г на персону:			240





Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Мини-бургеры с котлетами из мраморной говядины, фермерского цыпленка, дуэта семги и трески, сыром Cheddar, солеными огурцами, свежими томатами и ассортиментом соусов	6000	1	6000
Демонстрационное приготовление. Тигровые креветки, фламбированные в роме, с гелем из манго и икрой из chili перца	3000	1	3000
Демонстрационное приготовление. Мексиканское тако с фермерской говядиной, филе цыпленка, сыром Cheddar, томатами cherry, сладкой кукурузой, перцем chili, печеными овощами и соусами на выбор: Guacamole / salsa / сырный соус / сметана	4000	1	4000
Итого, г на персону:			260

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Трио Crème brûlée." Лимонник & Базилик / Белый & Тёмный шоколад, карамельная корочка, свежие ягоды и мята	6000	1	6000
Демонстрационное приготовление Космическая яичница-глазунья (сфера из манго с ванильной панакотой, хрустальный чипс) 50 порций	2500	1	2500
Итого, г на персону:			170

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	10	10000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	5	5000
Итого, мл на персону:			300





Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Персик / Кафирский лайм / Ханибуш / Эстрагон	1000	6	6000
Домашний лимонад Манго / Маракуйя /Кокос	1000	6	6000
Итого, мл на персону:			240

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	30	6000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	30	6000
Итого, мл на персону:			240

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	1	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	1	да
Официант (ставка смена)	3	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Су-шеф (full day)	1	да
Повар (ставка смена)	4	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

3 да

Фуршет с Анимационными станциями.

Эксплуатационные расходы для организации фуршета с шоу-кукинг. (фуршетные столы 1 на 20 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)

50 да

Питание обслуживающего персонала

2 да

Вес на персону: **766.14**

Объём напитков на персону, л: **0.78**

Итого: 693900₽

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 -стилизация мероприятия(декора) - сервировка -мебель welcome зона - мебель основной зал - униформа - прочие нюансы/комментарии:

