



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: **100**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **751.4**

Литров на персону: **0.7**

Итого: **1089930₽**

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
Шотландский Лосось, маринованный в односолодовом виски, с кенийской фасолью	20	25	500
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	25	500
Филе копченой утки с сыром Brie, карамелизированной грушей и свежей мятой	20	25	500
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	25	500
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	25	500
Тунец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	25	500
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	25	500
Лосось, маринованный в скандинавских специях и свекле, с малиной и чипсами из томатов	20	25	500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	25	500
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	25	500
Бланманже с тигровыми креветками, томатами cherry bunch и фисташковым крашем	45	25	1125
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	25	500
Итого, г на персону:			66





Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Мраморные суши. Обожженные на камнях слайсы мраморной говядины, подаются на рисе с клюквенным соусом	3000	2	6000
Сырный бар. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, со свежими ягодами, виноградным chutney, цветочным медом, гриссини и орехами	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление. Сорбе "Белые грибы & Эстрагон", замораживается при помощи жидкого азота	3000	2	6000
Итого, г на персону:			200

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Wok. Демонстрационное приготовление фермерского цыпленка, с овощами, кориандром, кунжутом и острым соусом "Kimchi"	6000	2	12000
Карвинг станция. Тамбовский свиной окорок, запеченный в медовухе, с брусникой и горчицей, подается с пряным картофелем и соусом из лесных ягод	4000	2	8000
Wok. Демонстрационное приготовление рисовой лапши с дуэтом тигровых креветок и кальмаров, свежими овощами и устричным соусом	5000	2	10000
Итого, г на персону:			300

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Crepe Suzette". Бездрожжевые блинчики-фламбе в Cointreau со свежими фруктами, мятой и апельсиновым соусом	6500	1	6500
Демонстрационное приготовление "Венские вафли." Крем "Mascarpone", Английский ванильный крем, свежая клубника & голубика, черничный конфитюр, карамелизированная груша, свежая мята	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Клубника & Cointreau, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000





Демонстрационное приготовление "Сорбе". Апельсин & Розмарин, готовится при помощи жидкого азота

4000 1 4000

Итого, г на персону: 185

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: 300

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко	1000	8	8000
Домашний лимонад Лаванда / Зизифора / Кактус	1000	8	8000
			Итого, мл на персону: 160

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	60	12000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	60	12000
			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)	5	да



Бармен (ставка смена)	1	да
Су-шеф (full day)	1	да
Повар (ставка смена)	6	да
Погрузка/разгрузка оборудования	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	4	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)	100	да
Лёд кусковой 10 кг	5	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)	100	да
Питание обслуживающего персонала	4	да

Вес на персону: **751.4**

Объём напитков на персону, л: **0.7**

Итого: 1089930₽

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:

