



## 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: **766.15**

Литров на персону: **0.7**

Итого: **1228520₽**

---

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     | 50     | 1000      |
| Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano | 20     | 50     | 1000      |
| Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью                                | 20     | 50     | 1000      |
| Мраморный ролл с Камчатским крабом, сыром Camembert, пряным cream cheese и свежим эстрагоном         | 20     | 80     | 1600      |
| Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленым лососем и пряным cream cheese                       | 20     | 50     | 1000      |
| Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном                | 20     | 50     | 1000      |
| Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью    | 20     | 50     | 1000      |
| Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой                                       | 20     | 50     | 1000      |
| Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром                      | 20     | 50     | 1000      |
| <b>Итого, г на персону:</b>  |        |        | <b>96</b> |

### 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   | 2      | 10000      |
| 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   | 2      | 8000       |
| Паштетная станция. Паштеты из куриной печени / утки / кролика / сервируются с пряным сливочным маслом, миксом злаков, черносмородиновым конфитюром и грушевым Chutney, на домашних оладьях | 3000   | 2      | 6000       |
| <b>Итого, г на персону:</b>  |        |        | <b>240</b> |





## 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   | 2      | 12000      |
| Демонстрационное приготовление. Тигровые креветки, фламбированные в роме, с гелем из манго и икрой из chili перца  | 3000   | 2      | 6000       |
| 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   | 2      | 8000       |
| <b>Итого, г на персону:</b>  |        |        | <b>260</b> |

## 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   | 2      | 12000      |
| Демонстрационное приготовление Космическая яичница-глазунья (сфера из манго с ванильной панакотой, хрустальный чипс) 50 порций            | 2500   | 2      | 5000       |
| <b>Итого, г на персону:</b>   |        |        | <b>170</b> |

## 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      |
| <b>Итого, мл на персону:</b>  |           |        | <b>300</b> |





## Лимонады

| Название  | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл  |
|---|-----------|--------|------------|
| Домашний лимонад Персик / Кафирский лайм / Ханибуш / Эстрагон | 1000      | 8      | 8000       |
| Домашний лимонад Манго / Маракуйя /Кокос                      | 1000      | 8      | 8000       |
| <b>Итого, мл на персону:</b>                                  |           |        | <b>160</b> |

## 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      |
| <b>Итого, мл на персону:</b>   |           |        | <b>240</b> |

## 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.<br>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: **766.15**

Объём напитков на персону, л: **0.7**

**Итого: 1228520₽**

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: