



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: **695.07**

Литров на персону: **0.56**

Итого: **706220₽**

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

Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	50	1500
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	50	1500
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	50	1500
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	50	1500
Итого, г на персону:			60

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тигровые креветки на гриле, с салатом чука, листьями салата Айсберг и ореховым соусом	100	100	10000
Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом	100	100	10000
Итого, г на персону:			200

Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с цыпленком	50	50	2500
Пирожок с картофелем	50	50	2500
Итого, г на персону:			50



**Горячие закуски chafing dish service**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Японский окунь, маринованный в листьях лайма с перцем чили,приготовленный на гриле с ореховым соусом	3000	2	6000
Рулет из свиной вырезки, с сыром Mozzarella и шпинатом, томленный в пряном маринаде из брусники с медом и горчицей, со сливовым соусом	3000	2	6000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	2	6000
Классические картофельные драники с деревенской сметаной	4000	2	8000
Итого, г на персону:			260

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 "Трио Crème brûlée." Лимонник & Базилик / Белый & Тёмный шоколад, карамельная корочка, свежие ягоды и мята	6000	1	6000
Итого, г на персону:			125

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	20	20000
Итого, мл на персону:			200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный морс из дикой клюквы	1000	16	16000
Итого, мл на персону:			160

Горячие напитки



Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	40	8000
Американский кофе (Бойлер)	200	60	12000
	Итого, мл на персону:		200

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
Су-шеф (full day)	1	да
Повар (ставка смена)	2	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: **695.07**

Объём напитков на персону, л: **0.56**

Итого: 706220₽

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: