



## 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: **908.07**

Литров на персону: **0.64**

Итого: **765780₽**

---

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  |
|--|--------|--------|-----------|
| Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью   | 20     | 70     | 1400      |
| Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail" | 40     | 70     | 2800      |
| Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой   | 20     | 70     | 1400      |
| Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленым лососем и пряным cream cheese             | 20     | 70     | 1400      |
| Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром            | 20     | 70     | 1400      |
| <b>Итого, г на персону:</b>  |        |        | <b>84</b> |

### Мини-салаты

| Название  | Вес, г | Кол-во | Итого, г   |
|---|--------|--------|------------|
| Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"        | 100    | 70     | 7000       |
| Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ" | 100    | 70     | 7000       |
| Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом            | 100    | 70     | 7000       |
| <b>Итого, г на персону:</b>   |        |        | <b>210</b> |

### Хлебная корзина

| Название   | Вес, г | Кол-во | Итого, г  |
|--|--------|--------|-----------|
| Хлебная корзина с пряным маслом (ассорти европейских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные) | 600    | 10     | 6000      |
| <b>Итого, г на персону:</b>  |        |        | <b>60</b> |





## Пирожки солёные

| Название                    | Вес, г | Кол-во | Итого, г  |
|-----------------------------|--------|--------|-----------|
| Пирожок с цыпленком         | 50     | 50     | 2500      |
| Пирожок с капустой          | 50     | 50     | 2500      |
| <b>Итого, г на персону:</b> |        |        | <b>50</b> |

## Горячие закуски chafing dish service

| Название   | Вес, г | Кол-во | Итого, г   |
|--|--------|--------|------------|
| Картофель по-деревенски, запеченый в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла            | 3000   | 2      | 6000       |
| Дуэт из брокколи и цветной капусты, приготовленный на пару, с пряным оливковым маслом, мятой, эстрагоном и базиликом                   | 3000   | 2      | 6000       |
| Филе Сибас, маринованное в белом вине и тимьяне, в глазури из кокосового молока и teriyaki, с ломтиками лайма                          | 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       |
| <b>Итого, г на персону:</b>  |        |        | <b>240</b> |

## Фрукты и Ягоды

| Название                    | Вес, г | Кол-во | Итого, г   |
|-----------------------------|--------|--------|------------|
| Ассорти из сезонных фруктов | 2000   | 8      | 16000      |
| <b>Итого, г на персону:</b> |        |        | <b>160</b> |

## Анимационные станции десертов

| Название   | Вес, г | Кол-во | Итого, г  |
|--|--------|--------|-----------|
| Демонстрационное приготовление "Сорбе". Лесные ягоды, готовится при помощи жидкого азота | 4000   | 1      | 4000      |
| Демонстрационное приготовление "Сорбе". Манго & Чили, готовится при помощи жидкого азота | 4000   | 1      | 4000      |
| <b>Итого, г на персону:</b>  |        |        | <b>80</b> |





## Мини-десерты

| Название   | Вес, г | Кол-во | Итого, г  |
|--|--------|--------|-----------|
| Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой                 | 20     | 60     | 1200      |
| Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем | 20     | 60     | 1200      |
| <b>Итого, г на персону:</b>  |        |        | <b>24</b> |

## Минеральная вода

| Название  | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл  |
|---|-----------|--------|------------|
| Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная | 1000      | 14     | 14000      |
| Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная   | 1000      | 6      | 6000       |
| <b>Итого, мл на персону:</b>  |           |        | <b>200</b> |

## Соки и морсы

| Название                                | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл  |
|---|-----------|--------|------------|
| Свежесваренный морс из черной смородины | 1000      | 20     | 20000      |
| <b>Итого, мл на персону:</b>            |           |        | <b>200</b> |

## Горячие напитки

| Название  | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл  |
|---|-----------|--------|------------|
| Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко) | 200       | 60     | 12000      |
| Свежезаваренный 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)                      | 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.<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: **908.07**

Объём напитков на персону, л: **0.64**

**Итого: 765780₽**

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:

