



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: **200**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1202.83**

Литров на персону: **0.82**

Итого: **2152610₽**

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
Туец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	50	1000
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	50	1000
Мини-такó с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	50	1000
Форшмак из сельди "залом" с перепелиными яйцами, икрой летучей рыбы и чипсами из бородинского хлеба	25	50	1250
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	50	1000
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	50	1000
Мраморный ролл с Камчатским крабом, сыром Camembert, пряным cream cheese и свежим эстрагоном	20	40	800
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	50	1000
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	50	1000
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	50	1000
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	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

Итого, г на персону: 75





Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	40	1200
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	40	1200
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	40	1200
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	40	1200
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	40	1200
Итого, г на персону:			30

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шпинатные вафли с морковным / свекольным / классическим хумусом, с миксом злаков и микрозеленью	4000	2	8000
Салат-бар из свежих овощей: морковь, томаты Cherry, стебель сельдерея, цветная капуста, брокколи, свёкла, огурцы, салат романо, Rucola, листья айсберг, шпинат. Соусы: йогуртовый, Blue Cheese, оливковое масло, бальзамический, соевый	10000	1	10000
Сырное ассорти. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, со свежими ягодами, виноградным chutney, цветочным медом, гриссини и орехами	4000	2	8000
Итого, г на персону:			130

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фермерская телятина с белыми грибами, томатами cherry, микс-салатом и брусничным соусом	100	50	5000
Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	100	50	5000
Салат с тунцом, свежими овощами, листьями шпината и имбирным соусом	100	50	5000





Riscola с тигровыми креветками, сыром Parmigiano, кедровыми орешками и пшеничными тостами

100 50 5000

Итого, г на персону: 100

Хлебная корзина

Название

Вес, г Кол-во Итого, г

Хлебная корзина с пряным маслом (ассорти европейских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные)

600 20 12000

Итого, г на персону: 60

Пирожки солёные

Название

Вес, г

Кол-во

Итого, г

Пирожок с капустой

50

50

2500

Пирожок с мясом

50

50

2500

Пирожок с рисом и яйцом

50

50

2500

Пирожок с картофелем

50

50

2500

Итого, г на персону: 50

Анимационные станции горячих закусок

Название

Вес, г

Кол-во

Итого, г

Демонстрационное приготовление. Паэлья с тигровыми креветками, мидиями, кальмарами и мини-осьминогами.

4000

3

12000

Демонстрационное приготовление. Дуэт авторских вафельных брусков с лососем & cream cheese / ростбифом & вялеными томатами

4000

3

12000

Блинная станция. Демонстрационное приготовление домашних блинчиков с кондimentами на выбор: слабосоленая семга, ветчина из индейки, сыр Gauda, сгущенное молоко, цветочный мед, джем, сметана

5000

3

15000

Итого, г на персону: 195





Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фермерская телятина, томленая в маринаде из красного вина с розмарином, сельдереем и орегано	3000	3	9000
Рулет из фермерской индейки, с сыром Mozzarella и шпинатом, томленный в пряном маринаде с медом и горчицей, с брусничным соусом	3000	3	9000
Саграссио из запеченного картофеля, с трюфельным маслом и сыром Parmigiano	3000	3	9000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	3	9000
Итого, г на персону:			180

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Апельсин & Розмарин, готовится при помощи жидкого азота	4000	3	12000
Демонстрационное приготовление "Гонконгские вафли". Ганаш из молочного шоколада, свежие ягоды и краш из медовых фисташек	8000	3	24000
Итого, г на персону:			180

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-Мильфей с фисташковым грильяжем, Английским кремом, свежей малиной и мятой	15	50	750
Мандариновый Гаспачо с эстрагоном и тартаром из киви	40	50	2000
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	16	32000
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	40	50	2000
Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	50	1000
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	50	1750
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	50	1000



Итого, г на персону: 203

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	50	50000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	10	10000
			Итого, мл на персону: 300

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	60	60000
			Итого, мл на персону: 300

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	120	24000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	100	20000
			Итого, мл на персону: 220

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ**Обслуживание**

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	1	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	2	да
Официант (ставка смена)	10	да
Бармен (ставка смена)	2	да
Су-шеф (full day)	2	да
Повар (ставка смена)	5	да



Логистика

Название	Кол-во включено в стоимость	
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	2	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	7	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)	200	да
Лёд кусковой 10 кг	10	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)	200	да
Питание обслуживающего персонала	8	да

Вес на персону: **1202.83**

Объём напитков на персону, л: **0.82**

Итого: 2152610₽

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: