



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: **1249.58**

Литров на персону: **0.82**

Итого: **2461290₽**

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	50	1000
Туец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	50	1000
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	50	1000
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	50	1000
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленым лососем и пряным cream cheese	20	50	1000
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	50	1000
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	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
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	50	1000
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	50	1000
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	50	1000
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	50	1000
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	50	1000
Паштет из куриной печени с брусничным Chutney и микрозеленью, в корзиночке из теста Filo	20	50	1000
Мини-такó с фермерским цыпленком, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	21	50	1050





Авторские профитроли с муссом из фермерского цыпленка, физалисом и кедровыми орехами

20 50 1000

Итого, г на персону: 90

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Устричный Бар. Fine de Claire #1 с соусами Миньонетт, лимонно - имбирным, tar-tar из клубники и свежим лаймом (100 шт)	10000	2	20000

Итого, г на персону: 100

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе тунца на гриле, с микс салатом, и маринованными в "sweet chili" овощами	100	50	5000
Угорь горячего копчения, глазированный в "teriyaki" с салатом чука и кунжутным соусом	100	50	5000
Ломтики маринованной в Kimchi свинины с листьями Мангольд, стручковой фасолью и томатами конкассе	100	50	5000
Запеченная вырезка фермерского телёнка на саграссио из томатов с нори, сыром Mozzarella и вялеными томатами	100	50	5000
Запеченная утиная грудка с мини-спаржей, вялеными томатами, микс-салатом и малиновым "Chutney"	100	50	5000
Сыр Mozzarella, с листьями Rucola, свежими ягодами, виноградным "Chutney" и соусом "Bordo"	100	50	5000

Итого, г на персону: 150

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 мясом	50	50	2500
Пирожок с капустой	50	50	2500
Пирожок с цыпленком и грибами	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. Дуэт авторских вафельных рожков с тигровыми креветками, сыром Camembert и cherry томатами / с запеченой утиной грудкой, сыром Dorblu и свежей малиной	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление. Итальянская паста Penne с морепродуктами, шпинатом, томатами cherry, сыром Parmigiano и сливочным соусом	6000	2	12000
Демонстрационное приготовление Risotto с чернилами каракатицы и фламбированными в cointreau тигровыми креветками, мидиями kiwi и дальневосточным кальмаром, в сливочном соусе с эстрагоном	5500	2	11000
Карвинг станция. Тамбовский свиной окорок, запеченный в медовухе, с брусникой и горчицей, подается с пряным картофелем и соусом из лесных ягод	4000	2	8000
Итого, г на персону:			195

Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	80	6400
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	80	6400
Средиземноморский сибас на шпажке, маринованный в лимоннике со сливочным соусом	80	80	6400
Филе ягненка, маринованное в пряных травах и бакинских томатах, с соусом "Ткемали"	80	80	6400





Шампиньоны-гриль, маринованные в пряных травах и сметане, на шпажках	80	80	6400
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, глазированные в соусе Teriyaki, с черным и белым кунжутом и свежим кориандром	80	80	6400
Паярд из говяжьей вырезки с вялеными томатами, сыром Mozzarella, шпинатом и зеленым базиликом, с Неаполитанским соусом	80	80	6400
Мини-шашлычки из свиной шеи с красным луком, филе томатов и соусом "Сацебели"	80	80	6400
Итого, г на персону:			256

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Личи/Малина, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление "Гонконгские вафли". Ганаш из молочного шоколада, свежие ягоды и краш из медовых фисташек	8000	2	16000
Демонстрационное приготовление "Сорбе" Ананас / Мята / Чили, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Итого, г на персону:			160

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Земляничный Гаспачо с мятой и малиновой икрой	40	50	2000
Гаспачо из тайского манго с мятой и чили перцем	40	50	2000
Мини-Мильфей с фисташковым грильяжем, Английским кремом, свежей малиной и мятой	15	50	750
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	50	900
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	16	32000
Итого, г на персону:			188

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)	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: **1249.58**

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

Итого: 2461290₽

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: