



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: **500**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **740.55**

Литров на персону: **0.64**

Итого: **3324620₽**

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	100	3000
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	100	3000
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	100	3000
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	100	3000
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	100	3000
Итого, г на персону:			30

Сэндвичи на круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с тунцом Bluefin, салатом corn, томатами cherry и кунжутным соусом	60	72	4320
Круассан с семгой слабого соления, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	72	4320
Круассан с ростбифом из говяжьей вырезки, печеным перцем и ореховым соусом	60	72	4320
Круассан с фермерским цыпленком, свежими овощами и тапенадом из оливок	60	72	4320
Круассан с утиным филе, томатами sunrise, грушевым chutney и соусом "Blue Cheese"	60	72	4320
Круассан с запеченной индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	72	4320
Круассан с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	60	72	4320
Итого, г на персону:			60





Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
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	2	20000
Роке-Bowl Bar. Киноа / булгур / рис / тунец / креветки / греческая фета / курица / авокадо, бобы эдамаме, проростки сои, кинза, свежие огурцы и розовые томаты, имбирный соус	4000	5	20000
Итого, г на персону:			80

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	100	10000
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	100	10000
Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	100	100	10000
Листья салата с филе цыплёнка, маринованного в пряных травах со свежими овощами и соусом из печеного перца	100	100	10000
Микс-салат с сыром baby-Mozzarella, томатами cherry и соусом "Pesto"	100	100	10000
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	50	30000
Итого, г на персону:			60





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	6	18000
Картофель по-деревенски, запеченый в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	6	18000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	10	30000
Рулет из филе фермерского цыпленка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	10	30000
Фермерская телятина, томленая в маринаде из красного вина с розмарином, сельдереем и орегано	3000	6	18000
Итого, г на персону:			228

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	2	13000
Демонстрационное приготовление "Трио Crème brûlée." Лимонник & Базилик / Белый & Тёмный шоколад, карамельная корочка, свежие ягоды и мята	6000	2	12000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Манго & Чили, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Малина & Шампанское, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Итого, г на персону:			82

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	25	50000
Итого, г на персону:			100





Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	200	200000
Итого, мл на персону:			400

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	300	60000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	300	60000
Итого, мл на персону:			240

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	3	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	4	да
Официант (ставка смена)	25	да
Бармен (ставка смена)	5	да
Су-шеф (full day)	5	да
Повар (ставка смена)	12	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	5	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	17	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)

500 да

Лёд кусковой 10 кг

25 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)

500 да

Питание обслуживающего персонала

20 да

Вес на персону: **740.55**

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

Итого: 3324620₽

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: