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: **739.67**

Литров на персону: **0.92**

Итого: **4387940₽**

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

Канапе и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-тако с фермерским цыпленком, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	21	50	1050
Слайс цукини с творожным сыром, Тайским манго и свежим эстрагоном	20	50	1000
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	50	1000
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	50	1000
Паштет из куриной печени с брусничным Chutney и микрозеленью, в корзиночке из теста Filo	20	50	1000
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленым лососем и пряным cream cheese	20	50	1000
Авторские профитроли с муссом из слабосоленого лосося, физалисом и белым кунжутом	20	50	1000
Говяжий язык с сыром Feta, зеленым базиликом и орегано	20	50	1000
Сыр Dorblu с карамелизированной в цветочном меде грушей и свежей мятой	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
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	50	1000
Мини-тако с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	50	1000
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	50	1000
Мини корнет с муссом из гусиной печени, миксом злаков и микрозеленью	20	50	1000
Бланманже с тигровыми креветками, томатами cherry bunch и фисташковым крашем	45	50	2250
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	50	1000

Roast beef из говяжьей вырезки с клубникой и имбирным мармеладом	20	50	1000
Тигровые креветки-гриль с печеным яблоком и свежим кориандром	20	50	1000
Пастила из козьего сыра с облепиховым мармеладом	20	50	1000
Пастила из козьего сыра с конфитюром из вяленых фруктов и кедровыми орешками	20	50	1000
Пастила из козьего сыра с виноградным "Chutney"	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	50	1000
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	50	1000
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	50	1000
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	50	1000
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	50	1000
Тигровые креветки-гриль с сыром baby Mozzarella, томатами sunrise и зелёным базиликом	20	50	1000
Мини-тако с тигровыми креветками - гриль, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	50	1000
	Итого, г на персону:		**61**

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Паштетная стация. Паштеты из куриной печени / утки / кролика / сервируются с пряным сливочным маслом, миксом злаков, черносмородиновым конфитюром и грушевым Chutney, на домашних оладьях	3000	5	15000
Демонстрационное приготовление. Tar-tar из говяжьей вырезки с перепелиными яйцами, каперсами, луком шалот, маринованным имбирем и дижонской горчицей. Сервируется с пшеничными и ржаными тостами	3000	5	15000
Салат-бар. Птица. Копчёная утиная грудка, филе фермерского цыпленка, филе индейки, маринованное в липовом меде и бадьяне, салат романо, rucola, айсберг, Parmigiano, Feta, Baby Mozzarella, томаты, огурцы, оливки, крутоны, с ассортиментом соусов	10000	2	20000
Сырный бар. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, со свежими ягодами, виноградным chutney, цветочным медом, гриссини и орехами	4000	4	16000
		Итого, г на персону:	**132**

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина (французский багет, бородинский, зерновой)	900	50	45000
		Итого, г на персону:	**90**

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	4	16000
Wok. Демонстрационное приготовление фермерского цыпленка, с овощами, кориандром, кунжутом и острым соусом "Kimchi"	6000	2	12000

Food pairing. Филе фермерской перепелки на крем-каштане, подается под дымным клошем с элементом демонстрационного копчения	3000	4	12000
Демонстрационное приготовление авторских вафельных рожков с запеченной уткой, сыром Dorblu, томатами cherry и микрозеленью	4000	3	12000
Карвинг станция. Слоеный штрудель с дуэтом семги и трески с припущеным шпинатом и соусом "Saffron"	5500	3	16500
Демонстрационное приготовление. Тигровые креветки, фламбированные в роме с лимонником, тимьяном и перцем chili	3000	4	12000
Демонстрационное приготовление. Мексиканское тако с фермерской говядиной, филе цыпленка, сыром Cheddar, томатами cherry, сладкой кукурузой, перцем chili, печеными овощами и соусами на выбор: Guacamole / salsa / сырный соус / сметана	4000	4	16000
Демонстрационное приготовление Risotto с белыми грибами, эстрагоном, сыром Parmigiano и трюфельным маслом	4500	4	18000
		Итого, г на персону:	**229**

Горячие закуски мини-бургеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Рыбный мини-бургер с котлетой из семги и трески, в кунжутной булочке, со свежими томатами и огурцами, листьями айсберг и соусом тартар	60	100	6000
Мини-бургер с котлетой из мраморной говядины, в кунжутной булочке, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и соусом BBQ	60	100	6000
Мини-бургер с беконом и свиной котлетой в кунжутной булочке, со свежими томатами, корнишонами, сыром Cheddar, листьями айсберг и соусом BBQ	60	100	6000
Куриный мини-бургер с котлетой из фермерского цыпленка, в кунжутной булочке, с сыром Cheddar, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и ореховым соусом	60	100	6000
Вегетарианский мини-бургер с котлетой из цукини и болгарского перца, в кунжутной булочке, со свежими огурцами и томатами, листьями айсберг и соусом "Pesto"	60	100	6000
		Итого, г на персону:	**60**

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Пиво Guinness, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
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:	**48**

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	30	60000
		Итого, г на персону:	**120**

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	150	150000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	50	50000
		Итого, мл на персону:	**400**

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	150	150000
		Итого, мл на персону:	**300**

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	250	50000
Американский кофе (Бойлер)	200	300	60000
		Итого, мл на персону:	**220**

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	3	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	5	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: **739.67**
Объём напитков на персону, л: **0.92**
Итого: 4387940₽

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: