



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: **1087.57**

Литров на персону: **0.92**

Итого: **5249570₽**

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
Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой	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
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	50	1000
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	50	1000
Лосось, маринованный в скандинавских специях и свекле, с малиной и чипсами из томатов	20	50	1000
Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	50	1000
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	50	1000
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	50	1000





Тунец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	50	1000
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	50	1000
Тигровые креветки-гриль с печеным яблоком и свежим кориандром	20	50	1000
Roast beef из говяжьей вырезки с клубникой и имбирным мармеладом	20	50	1000
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	50	1000
Бланманже с тигровыми креветками, томатами cherry bunch и фисташковым крашем	45	50	2250
Мини корнет с муссом из гусиной печени, миксом злаков и микрозеленью	20	50	1000
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	50	1000
Мини-тако с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	50	1000
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	50	1000
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	50	1000
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	50	1000
Сыр Dorblu с карамелизированной в цветочном меде грушей и свежей мятой	20	50	1000
Говяжий язык с сыром Feta, зеленым базиликом и орегано	20	50	1000
Авторские профитроли с муссом из слабосоленого лосося, физалисом и белым кунжутом	20	50	1000
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленным лососем и пряным cream cheese	20	50	1000
Паштет из куриной печени с брусничным Chutney и микрозеленью, в корзиночке из теста Filo	20	50	1000
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	50	1000
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	50	1000
Слайс цукини с творожным сыром, Тайским манго и свежим эстрагоном	20	50	1000





Мини-тако с фермерским цыпленком, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	21	50	1050
Форшмак из сельди "залом" с перепелиными яйцами, икрой летучей рыбы и чипсами из бородинского хлеба	25	50	1250
Итого, г на персону:			83

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Строганина из Мурманской Форели, подается с солью с травами, пряным маслом и лимоном - 1 большая рыба	5000	2	10000
Строганина из Дальневосточной Нельмы, подается с солью с травами, пряным маслом и лимоном - 1 большая рыба	4000	2	8000
Салат-бар. Мясная гастрономия: Пармская ветчина, филе фермерской индейки, запеченная утиная грудка, салат романо, rucola, шпинат, Parmigiano, Chevre, Mozzarella, томаты, огурцы, оливки, крутоны, с ассортиментом соусов	10000	1	10000
Сырный бар. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, со свежими ягодами, виноградным chutney, цветочным медом, гриссини и орехами	4000	3	12000
Итого, г на персону:			80

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
Филе сельди слабого посола с молодым картофелем, на печёном сладком перце, с медово-горчичным соусом	100	50	5000
Филе атлантической сельди "под шубой"	100	50	5000
Угорь горячего копчения, глазированный в "teriyaki" с салатом чука и кунжутным соусом	100	50	5000
Тигровые креветки на гриле, с салатом чука, листьями салата Айсберг и ореховым соусом	100	50	5000
Тартар из печёной свёклы и молодого картофеля с бочковой сельдью под соусом "Dijon"	100	50	5000
Тайский салат с тигровыми креветками на гриле, салатом айсберг и маринованными в "sweet chili" овощами	100	50	5000





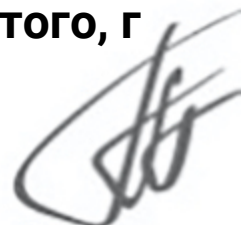
Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом	100	50	5000
Салат с тунцом, свежими овощами, листьями шпината и имбирным соусом	100	50	5000
Салат Nicoise с тунцом, анчоусами, кенийской фасолью, томатами cherry, baby-картофелем и перепелиными яйцами	100	50	5000
Салат Caesar с семгой слабого соления, сыром Parmigiano, кедровыми орешками и пшеничными крутонами	100	50	5000
Мясо камчатского краба на фрикасе из сезонных овощей с кунжутом и ореховым соусом	100	50	5000
Микс-салат с семгой слабого соления, томатами sunrise и кенийской фасолью	100	50	5000
Королевские креветки с сыром Parmigiano, листьями салата Romaine, пшеничными крутонами и соусом "Caesar"	100	50	5000
Королевские креветки с листьями молодого шпината, пряными ломтиками цукини и цитрусовым соусом	100	50	5000
Ассорти морепродуктов, с листьями салата мисклам, маринованными артишоками, вялеными томатами и соусом из икры летучей рыбы	100	50	5000
Risota с тигровыми креветками, сыром Parmigiano, кедровыми орешками и пшеничными тостами	100	50	5000
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
Тайский салат с телячьим языком, фунчозой, свежими овощами и соусом "sweet chili"	100	50	5000
Итого, г на персону:			200

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная станция (Чиабатта, цельнозерновой хлеб, французский багет, ржаные булочки с кориандром)	1500	20	30000
Итого, г на персону:			60

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
----------	--------	--------	----------





Демонстрационное приготовление. Ломтики красного тунца, в стиле Tataki, на листьях салата rucola с томатами bunch и ягодным Cream Balsamic	5500	2	11000
Демонстрационное приготовление. Тигровые креветки, фламбированные в роме с лимонником, тимьяном и перцем chili	3000	4	12000
Демонстрационное приготовление. Итальянская паста Penne с морепродуктами, шпинатом, томатами cherry, сыром Parmigiano и сливочным соусом	6000	2	12000
Демонстрационное приготовление. Дуэт авторских вафельных брусков с лососем & cream cheese / ростбифом & вялеными томатами	4000	3	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	3	12000
Демонстрационное приготовление. Паста Spaghetti Carbonara со свежим базиликом и сыром Parmigiano	6000	2	12000
Демонстрационное приготовление. Мини-бургеры с котлетами из мраморной говядины, фермерского цыпленка, дуэта семги и трески, сыром Cheddar, солеными огурцами, свежими томатами и ассортиментом соусов	6000	2	12000
Демонстрационное приготовление. Roast beef на Carpaccio из печенного картофеля, с трюфельным маслом и соусом из белых грибов	3000	4	12000
Демонстрационное приготовление авторских вафельных рожков с запеченной уткой, сыром Dorblu, томатами cherry и микрозеленью	4000	3	12000

Итого, г на персону: 236





Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Клубника & Cointreau, готовится при помощи жидкого азота	4000	3	12000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Личи/Малина, готовится при помощи жидкого азота	4000	3	12000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Апельсин & Розмарин, готовится при помощи жидкого азота	4000	3	12000
Летняя Фруктовая Станция (Филе Арбуза с муссом из клубники & Дынные шарики с мятным парфе)	25000	6	150000
Итого, г на персону:			372

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Чиа пудинг, с цветочным медом, фиалкой и свежей мятой	35	50	1750
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой	18	50	900
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	50	900
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	50	750
Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	50	1000
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	40	50	2000
Тартар из клубники с зеленым базиликом и ароматной фиалкой	40	50	2000
Тартар из ананаса с чили перцем и мятой	40	50	2000
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	50	1750
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	50	1000
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	50	1000
Мини-тартини ручной работы, с темным шоколадом и свежей малиной	20	50	1000





Мини-тартини ручной работы, с кремом "Mascarpone", свежей голубикой и мятой	20	50	1000
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	50	1000
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
Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой	15	50	750
Мандариновый Гаспачо с эстрагоном и тартаром из киви	40	50	2000
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	50	1000
Королевские медовые финики с кремом "Frangipane", лепестками миндаля и свежей мятой	15	50	750
Клубничный Гаспачо с мятой и личи	40	50	2000
Земляничный Гаспачо с мятой и малиновой икрой	40	50	2000

Итого, г на персону: 56

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: **1087.57**

Объём напитков на персону, л: **0.92**

Итого: 5249570₽

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:

