



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: **50**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1145.04**

Литров на персону: **0.7**

Итого: **430900₽**

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

Холодные закуски (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Заливное из судака с томатами cheery, зеленью и лаймом	600	5	3000
Татаки из тунца на саграссио из тайского манго, с микс-салатом и имбирным соусом	300	5	1500
Сырное ассорти. Camembert, Maasdam, Edam, Cheddar с цветочным мёдом, виноградом, гриссини и грецкими орехами	450	5	2250
Мясное ассорти. Рулет из фермерского цыпленка, копченая индейка, отварной говяжий язык, roast beef из маринованной в красном вине говяжьей вырезки, со сливочным хреном и дижонской горчицей	450	5	2250
Каннеллони из баклажан с муссом из сыра, грецких орехов и свежей зелени	200	5	1000
Овощное плато. Cherry Dolce, розовые томаты, свежие огурцы, перец болгарский, редис, стебель сельдерея, перец острый, дайкон, кукуруза, брокколи, соус blue cheese. Зелень: укроп, базилик, кинза.	600	5	3000
Итого, г на персону:			260

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыплёнка, с маринованными в sweet chili овощами, свежим кориандром и листьями салата айсберг	450	5	2250
Классический салат "Оливье" с говядиной, в корзиночке tortillas	450	5	2250
Филе фермерского цыплёнка в кунжуте, с листьями молодого шпината, обжаренными на гриле цукини и томатами cherry bunch	450	5	2250
Салат с печёными овощами Noisette, корнишонами и соусом Pesto	450	5	2250
Итого, г на персону:			180





Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Домашние пирожки с мясом	50	10	500
Домашние пирожки с фермерским цыпленком и рисом	50	10	500
Домашние пирожки с фермерским цыпленком и грибами	50	10	500
Домашние пирожки с картошкой	50	10	500
Домашние пирожки с капустой и яйцом	50	10	500
Итого, г на персону:			50

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Французский багет, бородинский, зерновой.	800	5	4000
Итого, г на персону:			80

Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Соте из белых грибов, и шампиньонов, со сливочном соусом в блинном мешочке	120	50	6000
Итого, г на персону:			120

Основное блюдо (подача в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти овощей-гриль. Baby картофель в пряных травах, шампиньоны, кукуруза с пряным маслом и морской солью.	1050	5	5250
Мясное ассорти с мангала. Шашлык из свиной шеи, шашлык из бедра фермерского цыпленка, люля-кебаб из говядины, с букетом пряных трав, томатами cherry и соусом "сацибели"	1500	5	7500
Итого, г на персону:			255





Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	5	10000
Итого, г на персону:			200

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	11	11000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	4	4000
Итого, мл на персону:			300

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	10	10000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо (зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	30	6000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	20	4000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (full day)	1	да
Официант (ставка 1/2 смены)	5	да
Повар (ставка смена)	2	да

**Логистика**

Название	Кол-во включено в стоимость	
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	5	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)	50	да
Лёд кусковой 10 кг	3	да
Банкет. Эксплуатационные расходы для организации банкетного мероприятия. (коктейльные столы 1 на 15 гостей, банкетные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	50	да
Питание обслуживающего персонала	7	да

Вес на персону: **1145.04**

Объём напитков на персону, л: **0.7**

Итого: 430900₽

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: