Коммерческое предложение

volume 2025

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: **1065.04**

Литров на персону: **0.6**

Стоимость на персону: **7217.4 ₽**

Итого: **360870 ₽**

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 7 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
Каннеллони из баклажан с муссом из сыра, грецких орехов и свежей зелени	200	5	1000
Филе Каспийской сельди на карпаччо из картофеля с красным луком	300	5	1500
Ассорти солений. Огурцы бочковые, томаты, капуста квашеная, острый маринованный перец, красный маринованный чеснок со свежей зеленью.	600	5	3000
Запеченная буженина, маринованная в можжевеловой ягоде с розмарином, подаётся с хреном и горчицей	450	5	2250
Оливки / Маслины	200	5	1000
Карпаччо из Roast beef с ягодным соусом и сыром Parmigiano	300	5	1500
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:	**265**

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мароканский салат из печеных овощей с пшеничными тостами из французского багета	450	5	2250
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
		Итого, г на персону:	**135**

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Французский багет, бородинский, зерновой.	900	5	4500
		Итого, г на персону:	**90**

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
Ассорти из сезонных фруктов	2000	5	10000
		Итого, г на персону:	**200**

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	20	20000
		Итого, мл на персону:	**400**

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл

Американский кофе (Бойлер)	200	25	5000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	25	5000

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)	6	да
Повар (ставка смена)	2	да

включено в стоимость на персону: 0

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	4	да

включено в стоимость на персону: 0

Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
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

включено в стоимость на персону: 0

Вес на персону: **1065.04**
Объём напитков на персону, л: **0.6**
Стоимость на персону: **7217.4 ₽**
Итого: 360870 ₽

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: