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: **1332.04**

Литров на персону: **0.72**

Стоимость на персону: **9759.2 ₽**

Итого: **487960 ₽**

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
Заливное из судака с томатами cheery, зеленью и лаймом	600	5	3000
Оливки / Маслины	200	5	1000
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
Овощное плато. Cherry томаты, розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, кукуруза, морковь, дайкон, укроп, кинза, базилик	600	5	3000
Ассорти солений. Огурцы бочковые, томаты, капуста квашеная, острый маринованный перец, красный маринованный чеснок со свежей зеленью.	600	5	3000
Мясное ассорти. Запеченная буженина, грудка фермерского цыпленка, ветчина из индейки, свиная корейка сырого копчения	450	5	2250
Плато Spring rolls. Лосось слабого соления, японские огурцы, авокадо, rucola и икра тобико. Сервируются со сметанным соусом	400	5	2000
		Итого, г на персону:	**335**

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат с печёными овощами Noisette, корнишонами и соусом Pesto	450	5	2250
Филе фермерского цыплёнка в кунжуте, с листьями молодого шпината, обжаренными на гриле цукини и томатами cherry bunch	450	5	2250
Свиная вырезка, запеченная в чили и меде, с кенийской фасолью, томатами конкассе и листьями салата Мангольд	450	5	2250

Запечённая говяжья вырезка, с маринованными шампиньонами, микс салатом, томатами cherry и соусом "Provence"	450	5	2250

Итого, г на персону: 180

Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с семгой, яйцом и зеленью	50	10	500
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

Итого, г на персону: 50

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
Блинный мешочек "Bolognese" с зеленым базиликом и эстрагоном	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 - гриль. Медальоны из телячьей вырезки, шашлыки из бараньей мякоти, свиные ребрышки - BBQ, с букетом пряных трав, томатами cherry и соусом "сацибели"	1500	2	3000
Рыбный сет на гриле. Сибас, дорада и радужная форель, приготовленные на гриле целиком	1800	2	3600

Итого, г на персону: 237

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Штрудель с вишней и тартаром из мятного желе, сервируется с ванильным соусом	120	50	6000

Итого, г на персону: 120

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	10	10000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	4	4000

Итого, мл на персону: 280

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	10	10000

Итого, мл на персону: 200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	30	6000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	30	6000

Итого, мл на персону: 240

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	5	да
	включено в стоимость на персону:	**0**

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
	включено в стоимость на персону:	**0**

Вес на персону: **1332.04**
Объём напитков на персону, л: **0.72**
Стоимость на персону: **9759.2 ₽**
Итого: 487960 ₽

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: