





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: **1340**

Литров на персону: **0.84**

Стоимость на персону: **13905 ₺**

Итого: **695250 ₺**

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

Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Черные макарони с креветками фисташковым крашем и тобико	20	25	500
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	25	500
Террин из утки с инжиром, фисташками, шалфеем, свежей малиной и черничным конфитюром	20	25	500
Канapé "Ceasar" с чипсами из миндаля и пармезана	20	25	500
Итого, г на персону:			40

Холодные закуски (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мясное плато. Пармская ветчина, салями Chorizo, саграссио из сыровяленной говядины и филе фермерского цыпленка с цветными гриссини, клубника, листьями лайма и бальзамическим соусом	450	5	2250
Ассорти Маринованных овощей. Оливки гигант, вяленые томаты, маринованные артишоки, мини-перцы, фаршированные сливочным сыром, маринованные патиссоны, корнишоны	450	5	2250
Сырное ассорти. Camembert, Maasdam, Edam, Cheddar с цветочным мёдом, виноградом, гриссини и грецкими орехами	450	5	2250
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
Дегустационный сет фермерских паштетов. Паштет из перепелки с луковым конфитюром; из гусиной печени с миксом злаков; из кролика с сублимированным луком; подается с пшеничными тостами и микрозеленью	450	5	2250
Итого, г на персону:			240





Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пармская ветчина с фламбированными в cointreau фруктами и листьями салата мисклам	450	5	2250
Филе фермерского телёнка на saграссiо из свежей клубники и бакинских томатов с трюфельным соусом	450	5	2250
Салат Nicoise с обожженным тунцом, анчоусами, кенийской фасолью, томатами cherry, baby-картофелем и перепелиными яйцами	450	5	2250
Филе перепёлки, карамелизированное в кленовом сиропе, с мини - спаржей, микс-салатом и малиновым соусом	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 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. Ассорти французских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные, с пряным сливочным маслом	600	5	3000
Итого, г на персону:			60

Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе цесарки, маринованное в шафране с овощами Wok и имбирным соусом	120	50	6000
Итого, г на персону:			120

Main course Рыбная подача





Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Стейк из Мурманской форели, маринованной в тимьяне с эстрагоном и розовым перцем, с овощами-гриль и соусом Cream Pesto	250	30	7500
			Итого, г на персону: 150

Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе говядины, маринованное в тёмном роме на саграссио из печеного картофеля с соусом из пяти перцев	300	30	9000
			Итого, г на персону: 180

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Клубничный эклер с лимонным кремом и свежими ягодами	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	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
Свежесваренный морс из черной смородины	1000	15	15000
			Итого, мл на персону: 300





Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	30	6000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	30	6000
			Итого, мл на персону: 240

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Официант (full day)	6	да
Раннер (помощник официанта, full day)	1	да
Су-шеф (full day)	2	да
включено в стоимость на персону: 0		

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	да
дополнительная стоимость километража для грузовых авто за МКАД (до 20км от МКАД)	1	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	6	да
Трансфер из расчёта на одного сотрудника доставка/забор (в случаях загородных проектов)	7	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	4	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	8	да
включено в стоимость на персону:		0

Вес на персону: 1340

Объём напитков на персону, л: 0.84

Стоимость на персону: 13905 ₺

Итого: 695250 ₺

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:

