



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: **100**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1125.04**

Литров на персону: **0.7**

Итого: **886470₽**

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
Плато Spring rolls. Лосось слабого соления, японские огурцы, авокадо, risola и икра тобико. Сервируются со сметанным соусом	400	10	4000
Заливное из судака с томатами cheery, зеленью и лаймом	600	10	6000
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	10	4500
Каннеллони из баклажан с муссом из сыра, грецких орехов и свежей зелени	200	10	2000
Ассорти кавказских сыров. Брынза, Сулугуни, Чанах, Чечил, с травами и грецкими орехами	450	10	4500
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	10	6000
Итого, г на персону:			270

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тайский салат с тигровыми креветками-гриль, рисовой лапшой и маринованными в sweet chili овощами	450	10	4500
Свиная вырезка, запеченная в чили и меде, с кенийской фасолью, томатами конкассе и листьями салата Мангольд	450	10	4500
Филе фермерского цыпленка в кунжуте, с листьями молодого шпината, обжаренными на гриле цукини и томатами cherry bunch	450	10	4500
Мароканский салат из печеных овощей с пшеничными тостами из французского багета	450	10	4500
Итого, г на персону:			180





Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Французский багет, бородинский, зерновой.	800	10	8000
Итого, г на персону:			80

Горячие закуски в блинчиках

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинный мешочек с грибным сое в сливочном соусе, трюфельным маслом и эстрагоном	120	100	12000
Итого, г на персону:			120

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе трески, запеченной в имбирной глазури с овощным рататуюем	250	55	13750
Итого, г на персону:			138

Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тирольский Попьет на карпаччо из печеного картофеля, глазированного в копченой паприке, тимьяне и розмарине с грибным соусом	250	55	13750
Итого, г на персону:			138

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	10	20000
Итого, г на персону:			200

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jervea" негазированная	1000	22	22000





Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	8	8000
			Итого, мл на персону: 300

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	20	20000
			Итого, мл на персону: 200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Американский кофе (Бойлер)	200	50	10000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	50	10000
			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)	12	да
Повар (ставка смена)	4	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	2	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	10	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)	100	да
Лёд кусковой 10 кг	5	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)	100	да
Питание обслуживающего персонала	13	да

Вес на персону: **1125.04**

Объём напитков на персону, л: **0.7**

Итого: 886470₽

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:

