



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: **1085.04**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **746360₽**

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
Каннеллони из баклажан с муссом из сыра, грецких орехов и свежей зелени	200	10	2000
Филе Каспийской сельди на карпаччо из картофеля с красным луком	300	10	3000
Ассорти солений. Огурцы бочковые, томаты, капуста квашеная, острый маринованный перец, красный маринованный чеснок со свежей зеленью.	600	10	6000
Запеченная буженина, маринованная в можжевеловой ягоде с розмарином, подаётся с хреном и горчицей	450	10	4500
Карпаччо из Roast beef с ягодным соусом и сыром Parmigiano	300	10	3000
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:			245

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мароканский салат из печеных овощей с пшеничными тостами из французского багета	450	10	4500
Филе фермерского цыплёнка, с маринованными в sweet chili овощами, свежим кориандром и листьями салата айсберг	450	10	4500
Классический "Столичный" салат с филе фермерского цыпленка	450	10	4500
Итого, г на персону:			135





Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Домашние пирожки с капустой и яйцом	50	50	2500
Домашние пирожки с зелёным луком и яйцом	50	50	2500
			Итого, г на персону: 50

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

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Соте из белых грибов, и шампиньонов, со сливочном соусом в блинном мешочке	120	100	12000
			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	10	10500
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	10	15000
			Итого, г на персону: 255

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 в бугельных бутылках негазированная	1000	40	40000
			Итого, мл на персону: 400

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)	10	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: **1085.04**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 746360₽

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:

