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: **100**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1306.54**

Литров на персону: **0.74**

Стоимость на персону: **11670.1 ₽**

Итого: **1167010 ₽**

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

Канапе и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико	20	50	1000
Террин из утки с инжиром, фисташками, шалфеем, свежей малиной и черничным конфитюром	20	50	1000
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипсами из сыра Parmigiano	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	50	1000
		Итого, г на персону:	**40**

Холодные закуски (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Заливное из судака с томатами cheery, зеленью и лаймом	600	10	6000
Оливки / Маслины	200	10	2000
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
Овощное плато. Cherry томаты, розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, кукуруза, морковь, дайкон, укроп, кинза, базилик	600	10	6000
Ассорти солений. Огурцы бочковые, томаты, капуста квашеная, острый маринованный перец, красный маринованный чеснок со свежей зеленью.	600	10	6000
Мясное ассорти. Запеченная буженина, грудка фермерского цыпленка, ветчина из индейки, свиная корейка сырого копчения	450	10	4500
Плато Spring rolls. Лосось слабого соления, японские огурцы, авокадо, rucola и икра тобико. Сервируются со сметанным соусом	400	10	4000
		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	10	4500
Филе фермерского цыплёнка в кунжуте, с листьями молодого шпината, обжаренными на гриле цукини и томатами cherry bunch	450	10	4500
Свиная вырезка, запеченная в чили и меде, с кенийской фасолью, томатами конкассе и листьями салата Мангольд	450	10	4500
Запечённая говяжья вырезка, с маринованными шампиньонами, микс салатом, томатами cherry и соусом "Provence"	450	10	4500
		Итого, г на персону:	**180**

Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с семгой, яйцом и зеленью	50	20	1000
Домашние пирожки с мясом	50	20	1000
Домашние пирожки с фермерским цыпленком и рисом	50	20	1000
Домашние пирожки с фермерским цыпленком и грибами	50	20	1000
Домашние пирожки с картошкой	50	20	1000
		Итого, г на персону:	**50**

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Французский багет, бородинский, зерновой.	900	10	9000
		Итого, г на персону:	**90**

Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинный мешочек "Bolognese" с зеленым базиликом и эстрагоном	120	100	12000
		Итого, г на персону:	**120**

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе средиземноморского сибаса на carpaccio из цукини, с томатами cherry bunch, лаймом и шафрановым соусом	250	55	13750
		Итого, г на персону:	**138**

Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Roast beef из говяжьей вырезки на карпаччо из печеного картофеля и томатов cherry, с перечным соусом	280	55	15400
		Итого, г на персону:	**154**

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	10	20000
		Итого, г на персону:	**200**

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	22	22000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	8	8000
		Итого, мл на персону:	**300**

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл

Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	20	20000

Итого, мл на персону: 200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	60	12000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	60	12000

Итого, мл на персону: 240

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Официант (full day)	12	да
Раннер (помощник официанта, full day)	1	да
Су-шеф (full day)	4	да
Погрузка/разгрузка оборудования	4	да

включено в стоимость на персону: 0

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	2	да
дополнительная стоимость километрожа для грузовых авто за мкад (до 20км от мкада)	2	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	12	да
Трансфер из расчёта на одного сотрудника доставка/забор (в случаях загородных проектов)	13	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)	100	да
Лёд кусковой 10 кг	7	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	15	да

включено в стоимость на персону: 0

Вес на персону: **1306.54**
Объём напитков на персону, л: **0.74**
Стоимость на персону: **11670.1 ₽**
Итого: 1167010 ₽

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: