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: **1165**

Литров на персону: **0.78**

Стоимость на персону: **14352.2 ₽**

Итого: **1435220 ₽**

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
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	25	500
Шотландский Лосось, маринованный в односолодовом виски, с кенийской фасолью	20	25	500
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	25	500
Филе копченой утки с сыром Brie, карамелизированной грушей и свежей мятой	20	25	500
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	25	500
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипсами из сыра Parmigiano	20	25	500
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	25	500
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	25	500
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	25	500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	25	500
Канапе “Ceasar” с чипсами из миндаля и пармезана	20	25	500
Пастила из козьего сыра с конфитюром из вяленых фруктов и кедровыми орешками	20	25	500

Итого, г на персону: 60

Холодные закуски (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Рыбное плато. Японский угорь Унаги, семга слабого соления, осетрина горячего копчения, масляная рыба холодного копчения с битыми огурцами, кориандром и чили перцем	450	10	4500
Сырное ассорти. Cheddar, Gouda, Tilsiter, ореховый сыр, с клубникой, домашним вареньем и орехами	450	10	4500
Мясное плато. Пармская ветчина, салями Chorizo, carpaccio из сыровяленной говядины и филе фермерского цыпленка с цветными гриссини, клубника, листьями лайма и бальзамическим соусом	450	10	4500
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	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:	**240**

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского телёнка на carpaccio из бакинских томатов с сыром Mozzarella и листьями салата месклам	450	10	4500
Тигровые креветки - гриль с листьями салата rucola, сыром Parmigiano, томатами cherry бальзамическим соусом.	450	10	4500
Салат из Пармской ветчины со свежей клубникой, сыром baby Mozzarella, вялеными томатами и ягодным соусом	450	10	4500
Салат Nicoise с обожженным тунцом, анчоусами, кенийской фасолью, томатами cherry, baby-картофелем и перепелиными яйцами	450	10	4500
		Итого, г на персону:	**180**

Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Домашние пирожки с мясом	50	20	1000
Домашние пирожки с фермерским цыпленком и рисом	50	20	1000
Домашние пирожки с картофелем и грибами	50	20	1000
Домашние пирожки с капустой и яйцом	50	20	1000
Домашние пирожки с зелёным луком и яйцом	50	20	1000
		Итого, г на персону:	**50**

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фермерский хлеб с пряным маслом	400	10	4000
		Итого, г на персону:	**40**

Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе перепелов на сыре Mozzarella с соусом из ежевики и облепиховым муссом	120	100	12000
		Итого, г на персону:	**120**

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Стейк из тунца Yellowfin, с чечевичным risotto с кальмарами и соусом из каракатицы	250	55	13750
		Итого, г на персону:	**138**

Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Вырезка теленка, на carpaccio из цукини, с томатами конкасе и припущенным шпинатом, с перечным соусом	250	55	13750
		Итого, г на персону:	**138**

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г

Фруктовое ассорти (ананас, груша, киви, апельсин, клубника, голубика, физалис, мини-бананы, слива)	2000	10	20000
		Итого, г на персону:	**200**

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода Evian минеральная столовая негазированная	750	30	22500
Вода Perrier минеральная столовая газированная	750	10	7500
		Итого, мл на персону:	**300**

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Персик / Кафирский лайм / Ханибуш / Эстрагон	1000	8	8000
Домашний лимонад Манго / Маракуйя /Кокос	1000	8	8000
Домашний лимонад Лаванда / Зизифора / Кактус	1000	8	8000
		Итого, мл на персону:	**240**

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)	11	да
Раннер (помощник официанта, full day)	1	да
Су-шеф (full day)	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: **1165**

Объём напитков на персону, л: **0.78**

Стоимость на персону: **14352.2 ₽**

Итого: 1435220 ₽

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: