



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: **200**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1201.04**

Литров на персону: **1.2**

Итого: **1774760₽**

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!





WELCOME КОФЕ-БРЕЙК

Сэндвичи на тостовом хлебе

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с тунцом, свежими томатами и творожным сыром	60	100	6000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с семгой слабого соления, творожным сыром и свежим огурцом	60	100	6000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	100	6000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с ветчиной из индейки, сыром Gouda и свежими томатами	60	100	6000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с филе фермерского цыпленка, сыром Gouda, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	100	6000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	100	6000
Итого, г на персону:			180

Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с цыпленком и грибами	50	50	2500
Пирожок с рисом и яйцом	50	50	2500
Пирожок с капустой	50	50	2500
Пирожок с мясом	50	50	2500
Итого, г на персону:			50

Круассаны

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сливочный Круассан с малиновым конфитюром	60	50	3000
Миндальный Круассан с творожным муссом	60	50	3000
Воздушный, сливочный Круассан	40	50	2000
Воздушный Круассан с ганашем из бельгийского шоколада	60	50	3000
Итого, г на персону:			55





Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	30	30000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	10	10000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	100	20000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	100	20000
Итого, мл на персону:			200

ФУРШЕТ

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	100	6000
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	100	6000
Брускетта с запеченной свиной вырезкой, маринованными огурцами и соусом "BBQ"	60	100	6000
Брускетта с запеченной свиной вырезкой, творожным сыром, томатами cherry и соусом "Kimchi"	60	100	6000
Итого, г на персону:			120

Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	100	3000





Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	100	3000
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	100	3000
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	100	3000

Итого, г на персону: 60

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	100	10000
Листья салата с филе цыплёнка, маринованного в пряных травах со свежими овощами и соусом из печеного перца	100	100	10000
Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом	100	100	10000
Салат с запечённой говядиной, обжаренными шампиньонами, томатами cherry и соусом "Provence"	100	100	10000

Итого, г на персону: 200

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Саграссио из запеченного картофеля, с трюфельным маслом и сыром Parmigiano	3000	6	18000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	6	18000
Рулет из филе фермерского цыплёнка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	4	12000
Фермерская телятина, томленая в маринаде из красного вина с розмарином, сельдереем и орегано	3000	4	12000

Итого, г на персону: 300

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
----------	--------	--------	----------





Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	20	40000
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой	18	50	900
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	50	900
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	50	1000
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	50	1000
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	50	1000
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	50	900
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	50	750
Клубника в белом шоколаде	15	50	750

Итого, г на персону: 236

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	30	30000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	10	10000

Итого, мл на персону: 200

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	80	80000

Итого, мл на персону: 400

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо,Americano(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	100	20000





Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)

200

100

20000

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)	7	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	8	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)	200	да
Лёд кусковой 10 кг	10	да
Welcome кофе-брейк+фуршет. Эксплуатационные расходы для мероприятия состоящего из 2-х приёмов пищи КРАФТ(фуршетные столы 1 на 20 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	200	да
Питание обслуживающего персонала	20	да



Вес на персону: **1201.04**

Объём напитков на персону, л: **1.2**

Итого: 1774760₽

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 -стилизация мероприятия(декора) - сервировка -мебель welcome зона - мебель основной зал - униформа - прочие нюансы/комментарии: