



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: **500**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1153.03**

Литров на персону: **1**

Итого: **4276150₽**

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 | 250 | 15000 |
| Мини-сэндвич на тостовом хлебе с семгой слабого соления, творожным сыром и свежим огурцом | 60 | 250 | 15000 |
| Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг | 60 | 250 | 15000 |
| Мини-сэндвич на тостовом хлебе с ветчиной из индейки, сыром Gouda и свежими томатами | 60 | 250 | 15000 |
| Мини-сэндвич на тостовом хлебе с филе фермерского цыпленка, сыром Gouda, свежими томатами и соусом "Caesar" | 60 | 250 | 15000 |
| Мини-сэндвич на тостовом хлебе с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом | 60 | 250 | 15000 |
| Итого, г на персону: | | | 180 |

Круассаны

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---|--------|--------|-----------|
| Сливочный Круассан с малиновым конфитюром | 60 | 125 | 7500 |
| Миндальный Круассан с творожным муссом | 60 | 125 | 7500 |
| Воздушный, сливочный Круассан | 40 | 125 | 5000 |
| Воздушный Круассан с ганашем из бельгийского шоколада | 60 | 125 | 7500 |
| Итого, г на персону: | | | 55 |

Минеральная вода

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|---|-----------|--------|------------|
| Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная | 1000 | 80 | 80000 |
| Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная | 1000 | 20 | 20000 |
| Итого, мл на персону: | | | 200 |





Горячие напитки

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|--|-----------|--------|------------|
| Эспрессо,Americано(зерновая кофе-машина, сахар/молоко) | 200 | 250 | 50000 |
| Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон) | 200 | 250 | 50000 |
| 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 | 250 | 15000 |
| Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar" | 60 | 250 | 15000 |
| Брускетта с запеченной свиной вырезкой, маринованными огурцами и соусом "BBQ" | 60 | 250 | 15000 |
| Брускетта с запеченной свиной вырезкой, творожным сыром, томатами cherry и соусом "Kimchi" | 60 | 250 | 15000 |
| 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 | 250 | 7500 |
| Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola | 30 | 250 | 7500 |
| Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola | 30 | 250 | 7500 |
| Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola | 30 | 250 | 7500 |
| 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 | 250 | 25000 |
| Листья салата с филе цыплёнка, маринованного в пряных травах со свежими овощами и соусом из печеного перца | 100 | 250 | 25000 |
| Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом | 100 | 250 | 25000 |
| Салат с запечённой говядиной, обжаренными шампиньонами, томатами cherry и соусом "Provence" | 100 | 250 | 25000 |
| 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 | 15 | 45000 |
| Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом | 3000 | 15 | 45000 |
| Рулет из филе фермерского цыплёнка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика | 3000 | 10 | 30000 |
| Фермерская телятина, томленая в маринаде из красного вина с розмарином, сельдереем и орегано | 3000 | 10 | 30000 |
| 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 | 50 | 100000 |
| Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой | 18 | 250 | 4500 |
| Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой | 18 | 250 | 4500 |
| Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой | 20 | 250 | 5000 |
| Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем | 20 | 250 | 5000 |
| Итого, г на персону: | | | 238 |

Минеральная вода

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|---|-----------|--------|------------|
| Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная | 1000 | 80 | 80000 |
| Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная | 1000 | 20 | 20000 |
| Итого, мл на персону: | | | 200 |

Лимонады

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|------------------------------|-----------|--------|------------|
| Лимонад Цитрусовый с мятой | 1000 | 100 | 100000 |
| Итого, мл на персону: | | | 200 |

Горячие напитки

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|---|-----------|--------|------------|
| Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко) | 200 | 250 | 50000 |
| Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон) | 200 | 250 | 50000 |
| Итого, мл на персону: | | | 200 |



ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

| Название | Кол-во | включено в стоимость |
|-------------------------------|--------|----------------------|
| Банкетный менеджер (full day) | 3 | да |
| Официант (ставка 1/2 смены) | 25 | да |
| Повар (ставка смена) | 17 | да |

Логистика

| Название | Кол-во | включено в стоимость |
|---|--------|----------------------|
| Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина | 5 | да |
| Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00 | 20 | 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) | 500 | да |
| Лёд кусковой 10 кг | 25 | 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) | 500 | да |
| Питание обслуживающего персонала | 50 | да |

Вес на персону: **1153.03**



Объём напитков на персону, л: 1

Итого: 4276150₽

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:

