



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: **1000**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1177.03**

Литров на персону: **1**

Итого: **9126470₽**

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	500	30000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с семгой слабого соления, творожным сыром и свежим огурцом	60	500	30000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	500	30000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с ветчиной из индейки, сыром Gouda и свежими томатами	60	500	30000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с филе фермерского цыпленка, сыром Gouda, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	500	30000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	500	30000
Итого, г на персону:			180

Сэндвичи на хлебе чабатта

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Чабатта-сэндвич с филе фермерского цыпленка, свежими томатами и соусом "Caesar"	80	250	20000
Чабатта-сэндвич с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	80	250	20000
Чабатта-сэндвич с ветчиной из индейки, сыром Gouda, свежими огурцами и соусом aioli с зеленым базиликом	80	250	20000
Чабатта-сэндвич с бужениной, болгарским перцем и соусом "BBQ"	80	250	20000
Итого, г на персону:			80





Круассаны

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сливочный Круассан с малиновым конфитюром	60	250	15000
Миндальный Круассан с творожным муссом	60	250	15000
Воздушный, сливочный Круассан	40	250	10000
Воздушный Круассан с ганашем из бельгийского шоколада	60	250	15000
Итого, г на персону:			55

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	160	160000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	40	40000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо (зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	500	100000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	500	100000
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	500	30000
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	500	30000
Брускетта с запеченной свиной вырезкой, маринованными огурцами и соусом "BBQ"	60	500	30000
Брускетта с запеченной свиной вырезкой, творожным сыром, томатами cherry и соусом "Kimchi"	60	500	30000
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	500	15000
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	500	15000
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	500	15000
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	500	15000
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 цыпленка, 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 запеченной говядиной, обжаренными шампиньонами, томатами cherry и соусом "Provence"	100	250	25000



Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	250	25000
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	250	25000
Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	100	250	25000
Копченая индейка, с белыми грибами, ломтиками печеного картофеля, листьями салата Romaine 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	10	30000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	10	30000
Рулет из филе фермерского цыпленка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	14	42000
Фермерская телятина, томленая в маринаде из красного вина с розмарином, сельдереем и орегано	3000	14	42000
Припущенная Цветная капуста, колерованная на гриле с орегано и ореховым соусом	3000	10	30000
Дуэт из брокколи и цветной капусты, приготовленный на пару, с пряным оливковым маслом, мятой, эстрагоном и базиликом	3000	10	30000
Филе Сибас, маринованное в белом вине и тимьяне, в глазури из кокосового молока и teriyaki, с ломтиками лайма	3000	14	42000
Итого, г на персону:			246

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	100	200000
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
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	250	5000
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	250	4500
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	250	3750
Клубника в белом шоколаде	15	250	3750
Итого, г на персону:			236

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	160	160000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	40	40000
Итого, мл на персону:			200

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	200	200000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	500	100000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	500	100000
Итого, мл на персону:			200





ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (full day)	5	да
Официант (ставка 1/2 смены)	50	да
Повар (ставка смена)	34	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	10	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	40	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)	1000	да
Лёд кусковой 10 кг	50	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)	1000	да
Питание обслуживающего персонала	100	да

Вес на персону: **1177.03**



Объём напитков на персону, л: 1

Итого: 9126470₽

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:

