



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: **1141.5**

Литров на персону: **1.28**

Итого: **5570030₽**

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

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	250	15000
Брускетта с сыровяленой утиной грудкой, арахисовой пастой и персиком	60	250	15000
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	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 салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	250	7500
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	250	7500
Итого, г на персону:			60

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
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
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	250	3750
Клубника в белом шоколаде	15	250	3750
Итого, г на персону:			35





Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	75	75000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	25	25000
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	275	55000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	275	55000
Итого, мл на персону:			220

ФУРШЕТ

Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	250	5000
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Blue Cheese"	40	250	10000
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	250	5000
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	250	5000
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	250	5000
Бланманже с тигровыми креветками, томатами cherry bunch и фисташковым крашем	45	250	11250





Итого, г на персону: 83

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сырная станция с ассортиментом сыров Grana padano, Chèvre, Dorblu пряная Baby Mozzarella в копченой паприке, Tête de Moine, мёд в сотах, клубника, лесные ягоды, орехи	4000	7	28000
Салат-бар. Antipasti: Салями Milano, Chorizo, Пармская ветчина, Pepperoni, Parmigiano, Mozzarella, Dorblu, Chevre, маринованные корнишоны, оливки и маслины, шампиньоны, вяленые томаты, овощи гриль, артишоки, каперсы, Rucola, масло, гриссини и чабатта	10000	3	30000
Салат-бар из свежих овощей: морковь, томаты Cherry, стебель сельдерея, цветная капуста, брокколи, свёкла, огурцы, салат романо, Rucola, листья айсберг, шпинат.	10000	3	30000
Соусы: йогуртовый, Blue Cheese, оливковое масло, бальзамический, соевый			

Итого, г на персону: 176

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Паэлья с цыпленком, стручковой фасолью, сладкой кукурузой, томатами cherry bunch и зеленым горошком	4000	5	20000
Демонстрационное приготовление. Гречневая лапша с фермерской телятиной, грибами, кунжутом и кориандром в соусе "Teriyaki"	4000	5	20000
Демонстрационное приготовление. Дуэт авторских вафельных рожков с тигровыми креветками, сыром Camembert и cherry томатами / с запеченой утиной грудкой, сыром Dorblu и свежей малиной	4000	7	28000
Карвинг станция. Слоеный штрудель с дуэтом семги и трески с припущенным шпинатом и соусом "Saffron"	5500	4	22000
Блинная станция. Демонстрационное приготовление домашних блинчиков с кондimentsами на выбор: слабосоленая семга, ветчина из индейки, сыр Gauda, сгущенное молоко, цветочный мед, джем, сметана	5000	4	20000



Демонстрационное приготовление. Мини-бургеры с котлетами из мраморной говядины, фермерского цыпленка, дуэта семги и трески, сыром Cheddar, солеными огурцами, свежими томатами и ассортиментом соусов	6000	4	24000
Демонстрационное приготовление. Мексиканское тако с фермерской говядиной, филе цыпленка, сыром Cheddar, томатами cherry, сладкой кукурузой, перцем chili, печеными овощами и соусами на выбор: Guacamole / salsa / сырный соус / сметана	4000	5	20000
Wok. Демонстрационное приготовление фермерского цыпленка, с овощами, кориандром, кунжутом и острым соусом "Kimchi"	6000	4	24000
Итого, г на персону:			356

Анимационные станции десертов

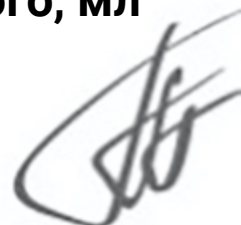
Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Манго & Чили, готовится при помощи жидкого азота	4000	3	12000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Лесные ягоды, готовится при помощи жидкого азота	4000	3	12000
Croiffle (современное гастрономическое сочетание круассана и вафли, готовится демонстрационно при гостях) - с молочным шоколадом и marshmallows / с кремом из бурбонской ванили, меренгой и свежими ягодами	4000	4	16000
Демонстрационное приготовление "Венские вафли". Морковные вафли с муссом из бельгийского шоколада, грецкими орехами и свежими ягодами	4000	4	16000
Итого, г на персону:			112

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	50	100000
Итого, г на персону:			200

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
----------	-----------	--------	-----------





Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	100	100000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	50	50000
Итого, мл на персону:			300

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко	1000	24	24000
Домашний лимонад Персик / Кафирский лайм / Ханибуш / Эстрагон	1000	24	24000
Домашний лимонад Манго / Маракуйя /Кокос	1000	24	24000
Итого, мл на персону:			144

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	275	55000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	275	55000
Итого, мл на персону:			220

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (full day)	3	да
Официант (ставка 1/2 смены)	25	да
Су-шеф (full day)	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: **1141.5**

Объём напитков на персону, л: **1.28**

Итого: 5570030₽

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: