



## 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: **100**

Место проведения: **Москва**

Дата мероприятия: **12.11.2021**

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **707.58**

Литров на персону: **0.65**

Итого: **691040₽**

---

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!**



## ОСНОВНОЕ МЕНЮ

### Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сырнóй трюфель, панирoванный в краше из грецких орехов	20	50	1000
Ломтики филе цыпленка с медово-розмариновой заправкой, со свежей голубикой и крашем из фисташек	20	50	1000
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	50	1000
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	50	1000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>40</b>

### Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с фермерской телятиной и глазуньей из перепелиного яйца	60	50	3000
Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry	60	50	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>

### Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сыр Feta с запечённой тыквой, листьями салата Romaine, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	50	5000
Листья салата с филе цыплёнка, маринованного в пряных травах со свежими овощами и соусом из печеного перца	100	50	5000
Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом	100	50	5000
Ростбиф из говяжьей вырезки, со свежими овощами, микс-салатом, томатами cherry и кунжутным соусом	100	50	5000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>200</b>





## Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Дуэт авторских вафельных брусков с лососем & cream cheese / ростбифом & вялеными томатами	4000	2	8000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>80</b>

## Горячие закуски в блинчиках

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, шампиньонами и сыром Parmigiano	120	50	6000
Блинный мешочек с муссом из шпината и сливочного сыра	120	100	12000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>180</b>

## Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Медальоны из свиной вырезки-гриль, с пюре из корня сельдерея и соусом из белых грибов	100	50	5000
Японский окунь, запеченный в йогуртовой глазури, с чили перцем и лаймом на саграссио из кабачков-гриль	80	50	4000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>90</b>

## Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса	35	50	1750
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	40	50	2000
Фруктовые шашлычки (клубника, виноград, ананас, киви)	40	50	2000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>58</b>





## Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	25	25000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>250</b>

## Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Морс Северная Ягода	1000	20	20000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>

## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	60	12000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	40	8000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Официант (ставка смена)	4	да
Повар (ставка смена)	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да

### Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	4	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)	100	да
Лёд кусковой 10 кг	4	да
Классический фуршет. Эксплуатационные расходы для организации фуршетного мероприятия. (фуршетные столы 1 на 25 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	100	да

Вес на персону: **707.58**

Объём напитков на персону, л: **0.65**

**Итого: 691040₽**

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:

