



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: **60**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1050.03**

Литров на персону: **0.93**

Итого: **628230₽**

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

Холодные закуски (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мясное ассорти. Запеченная буженина, грудка фермерского цыпленка, ветчина из индейки, свиная корейка сырого копчения	450	6	2700
Овощное плато. Cherry Dolce, розовые томаты, свежие огурцы, перец болгарский, редис, стебель сельдерея, перец острый, дайкон, кукуруза, брокколи, соус blue cheese. Зелень: укроп, базилик, кинза.	600	6	3600
Плато Spring rolls. Лосось слабого соления, японские огурцы, авокадо, guiso и икра тобико. Сервируются со сметанным соусом	400	6	2400
Сырное ассорти. Camembert, Maasdam, Edam, Cheddar с цветочным мёдом, виноградом, гриссини и грецкими орехами	450	6	2700
Итого, г на персону:			190

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мароканский салат из печеных овощей с пшеничными тостами из французского багета	450	6	2700
Филе фермерского цыплёнка в кунжуте, с листьями молодого шпината, обжаренными на гриле цукини и томатами cherry bunch	450	6	2700
Тайский салат с тигровыми креветками-гриль, рисовой лапшой и маринованными в sweet chili овощами	450	6	2700
Запечённая говяжья вырезка, с маринованными шампиньонами, микс салатом, томатами cherry и соусом "Provence"	450	6	2700
Итого, г на персону:			180

Хлебная корзина

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





Хлебная корзина. Ассорти французских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные, с пряным сливочным маслом

600 6 3600

Итого, г на персону: 60

Горячие закуски

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

Филе фермерского цыпленка, глазированное в кокосовом молоке, с дуэтом из цветной капусты и брокколи	120	60	7200
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	----	------

Итого, г на персону: 120

Main course Мясная подача

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

Филе говядины, маринованное в тёмном роме на саграссио из печеного картофеля с соусом из пяти перцев	300	60	18000
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	----	-------

Итого, г на персону: 300

Фрукты и Ягоды

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

Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	6	12000
--------------------------------------------------------------------------------------	------	---	-------

Итого, г на персону: 200

Минеральная вода

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

Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	12	12000
---------------------------------------------------------------------	------	----	-------

Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	6	6000
-------------------------------------------------------------------	------	---	------

Итого, мл на персону: 300

Соки и морсы

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

Морс Северная Ягода	1000	18	18000
---------------------	------	----	-------

Итого, мл на персону: 300



Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	60	12000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	40	8000
Итого, мл на персону:			333

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Официант (full day)	7	да
Раннер (помощник официанта, full day)	1	да
Су-шеф (full day)	3	да
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	да
дополнительная стоимость километража для грузовых авто за МКАД (до 20км от МКАД)	1	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	7	да
Трансфер из расчёта на одного сотрудника доставка/забор (в случаях загородных проектов)	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)	60	да
Лёд кусковой 10 кг	4	да
Банкет. Эксплуатационные расходы для организации банкетного мероприятия. (коктейльные столы 1 на 15 гостей, банкетные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	60	да
Питание обслуживающего персонала	9	да

Вес на персону: **1050.03**

Объём напитков на персону, л: **0.93**

Итого: 628230₽

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: