



## 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: **30**

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1116.67**

Литров на персону: **0.93**

Итого: **341150₽**

---

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
Ломтики филе цыпленка с медово-розмариновой заправкой, со свежей голубикой и крашем из фисташек	20	20	400
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	20	400
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	20	400
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	20	400
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	20	400
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>67</b>

### 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	3	1350
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	3	1800
Плато Spring rolls. Лосось слабого соления, японские огурцы, авокадо, gisoла и икра тобико. Сервируются со сметанным соусом	400	3	1200
Сырное ассорти. Camembert, Maasdam, Edam, Cheddar с цветочным мёдом, виноградом, гриссини и грецкими орехами	450	3	1350
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>190</b>





## Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мароканский салат из печеных овощей с пшеничными тостами из французского багета	450	3	1350
Филе фермерского цыплёнка в кунжуте, с листьями молодого шпината, обжаренными на гриле цукини и томатами cherry bunch	450	3	1350
Тайский салат с тигровыми креветками-гриль, рисовой лапшой и маринованными в sweet chili овощами	450	3	1350
Запечённая говяжья вырезка, с маринованными шампиньонами, микс салатом, томатами cherry и соусом "Provence"	450	3	1350
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>180</b>

## Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Ассорти французских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные, с пряным сливочным маслом	600	3	1800
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>

## Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыпленка, глазированное в кокосовом молоке, с дуэтом из цветной капусты и брокколи	120	30	3600
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>120</b>

## 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	30	9000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>300</b>





## Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	3	6000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>200</b>

## Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	6	6000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	3	3000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>300</b>

## Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Морс Северная Ягода	1000	9	9000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>300</b>

## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо,Americano(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	30	6000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	20	4000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>333</b>

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (full day)	1	да
Официант (ставка 1/2 смены)	4	да
Су-шеф (full day)	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	3	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)	30	да
Лёд кусковой 10 кг	2	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)	30	да
Питание обслуживающего персонала	4	да

Вес на персону: **1116.67**

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

**Итого: 341150₽**

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: