



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: **120**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **608**

Литров на персону: **0.93**

Итого: **719800₽**

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
Филе сельди пряного посола с печеным картофелем, глазированным в копченой паприке с красным луком	20	40	800
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	40	800
Слайс баклажана, с сырным муссом и грецкими орехами	20	40	800
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	40	800
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	40	800
Итого, г на персону:			33

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе атлантической сельди "под шубой"	100	50	5000
Классический "Столичный" салат с филе фермерского цыпленка	100	50	5000
Классический салат "Оливье" с говядиной	100	50	5000
Итого, г на персону:			125

Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с семгой, яйцом и зеленью	50	40	2000
Сосиска в тесте	50	40	2000
Пирожок с мясом	50	40	2000
Пирожок с картофелем	50	40	2000
Итого, г на персону:			67





Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинная станция. Демонстрационное приготовление домашних блинчиков с кондimentsами на выбор: слабосоленая семга, ветчина из индейки, сыр Gauda, сгущенное молоко, цветочный мед, джем, сметана	5000	2	10000
Итого, г на персону:			83

Горячие закуски в блинчиках

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Гречишный блинный мешочек с телячьим языком и белыми грибами	120	40	4800
Блинный мешочек с фаршем из мраморной говядины, луком шалот и орегано	120	40	4800
Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, шампиньонами и сыром Parmigiano	120	40	4800
Блинный мешочек с грибным соте в сливочном соусе, трюфельным маслом и эстрагоном	120	40	4800
Итого, г на персону:			160

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	50	1000
Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой	15	50	750
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	50	1000
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	7	14000
Итого, г на персону:			140





Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	40	40000
Итого, мл на персону:			333

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Морс Северная Ягода	1000	40	40000
Итого, мл на персону:			333

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	100	20000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	60	12000
Итого, мл на персону:			267

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Официант (ставка смена)	5	да
Су-шеф (full day)	1	да
Повар (ставка смена)	3	да
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования большая грузовая машина (5-ти тонник)	1	да

Прочие расходы

**Название****Кол-во включено в стоимость**

Фуршет с Анимационными станциями.

Эксплуатационные расходы для организации фуршета с шоу-кукинг. (фуршетные столы 1 на 20 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)

120

да

Вес на персону: **608**

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

Итого: 719800₽

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: