



## 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: **616.33**

Литров на персону: **0.97**

Итого: **623570₽**

---

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	35	700
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	35	700
Слайс баклажана, с сырным муссом и грецкими орехами	20	35	700
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	35	700
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	35	700
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>29</b>

### 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
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>125</b>

### Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с семгой, яйцом и зеленью	50	50	2500
Сосиска в тесте	50	50	2500
Пирожок с мясом	50	50	2500
Пирожок с картофелем	50	50	2500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>83</b>





## Горячие закуски в блинчиках

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Гречишный блинный мешочек с телячьим языком и белыми грибами	120	50	6000
Блинный мешочек с фаршем из мраморной говядины, луком шалот и орегано	120	50	6000
Блинный мешочек с грибным соте в сливочном соусе, трюфельным маслом и эстрагоном	120	50	6000
Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, с эстрагоном и трюфельным маслом	120	50	6000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>200</b>

## Основное блюдо (подача в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Утка-конфи, томленая в апельсинах с бадьяном, медом и розмарином, с печеными яблоками и соусом из дикой клюквы	2500	1	2500
Молочный поросенок, фаршированный гречкой и миксом грибов, с томатами cherry и перечным соусом	4200	1	4200
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>56</b>

## 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	6	12000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>123</b>



**Минеральная вода**

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

**Соки и морсы**

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

**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	80	16000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>300</b>

**ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ****Обслуживание**

Название	Кол-во	включено в стоимость
Официант (ставка смена)	4	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
----------	--------	----------------------



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)

120

да

Вес на персону: **616.33**

Объём напитков на персону, л: **0.97**

**Итого: 623570₽**

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:

