



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: **40**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **444.48**

Литров на персону: **0.88**

Итого: **218000₽**

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
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	10	200
Авторские профитроли с муссом из фермерского цыпленка, физалисом и кедровыми орехами	20	10	200
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	10	200
Baby Mozzarella с томатами Cherry и соусом "Pesto"	20	10	200
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail"	40	10	400
Итого, г на персону:			30

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Карвинг станция. Тамбовский свиной окорок, запеченный в медовухе, с брусникой и горчицей, подается с пряным картофелем и соусом из лесных ягод	4000	1	4000
Запеченный рулет из утки с вялеными фруктами, кедровыми орехами, томатами sunrise и соусом из брусники. Сервируется на карвинг-станции с карамелизированными яблоками.	3000	1	3000
Итого, г на персону:			175

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	15	525
Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса	35	15	525
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	15	225
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	15	300
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	4	8000





Итого, г на персону: 239

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	10	10000
			Итого, мл на персону: 250

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Морс Северная Ягода	1000	5	5000
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	12	12000
			Итого, мл на персону: 425

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	20	4000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	20	4000
			Итого, мл на персону: 200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ**Обслуживание**

Название	Кол-во	включено в стоимость
Официант (ставка смена)	2	да
Повар (ставка смена)	2	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования малая грузовая машина	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)

40

да

Вес на персону: **444.48**

Объём напитков на персону, л: **0.88**

Итого: 218000₽

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:

