



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: **150**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **516.4**

Литров на персону: **0.93**

Итого: **600540₽**

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	60	1200
Авторские профитроли с муссом из фермерского цыпленка, физалисом и кедровыми орехами	20	60	1200
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	60	1200
Baby Mozzarella с томатами Cherry и соусом "Pesto"	20	60	1200
Овощи cruditéс (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail"	40	60	2400
Итого, г на персону:			48

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	80	8000
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	80	8000
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	100	10000
Салат в азиатском стиле с фунчозой, ростками сои, свежими овощами и соусом "Sweet chili"	100	100	10000
Итого, г на персону:			240

Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с мясом	50	100	5000
Пирожок с цыпленком	50	100	5000
Пирожок с капустой	50	100	5000
Итого, г на персону:			100

Мини-десерты





Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	50	1750
Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса	35	50	1750
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	50	750
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	50	1000
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	7	14000
Итого, г на персону:			128

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	20	20000
Итого, мл на персону:			133

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Морс Северная Ягода	1000	20	20000
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	40	40000
Итого, мл на персону:			400

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	150	30000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	150	30000
Итого, мл на персону:			400

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

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





Официант (ставка смена)	5	да
Повар (ставка смена)	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	3	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	да

Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
Фуршет без горячих блюд. Эксплуатационные расходы для организации фуршета без горячих блюд. (фуршетные столы 1 на 35 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	150	да

Вес на персону: **516.4**

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

Итого: 600540₽

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:

