



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: **50**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1206.06**

Литров на персону: **0.32**

Итого: **346660₽**

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 |
|--|--------|--------|-----------|
| Копчёная говядина, маринованная в "Sweet chili", с томатами sunrise и кенийской фасолью | 20 | 25 | 500 |
| Baby Mozzarella с томатами Cherry и соусом "Pesto" | 20 | 25 | 500 |
| Пате из фермерского цыпленка с медовой грушей, вялеными фруктами, томатами sunrise, кедровыми орехами и апельсиновым chutney | 20 | 25 | 500 |
| Овощи crudités (огурец, болгарский перец, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail" | 40 | 25 | 1000 |
| Итого, г на персону: | | | 50 |

Холодные закуски (сервируются в центр стола)

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---|--------|--------|------------|
| Запеченная буженина, маринованная в можжевеловой ягоде с розмарином, подаётся с хреном и горчицей | 450 | 5 | 2250 |
| Филе Каспийской сельди на карпаччо из картофеля с красным луком | 300 | 5 | 1500 |
| Оливки / Маслины | 200 | 5 | 1000 |
| Ассорти солений. Огурцы бочковые, томаты, капуста квашеная, острый маринованный перец, красный маринованный чеснок со свежей зеленью. | 600 | 5 | 3000 |
| Итого, г на персону: | | | 155 |

Салаты (сервируются в центр стола)

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---|--------|--------|------------|
| Тайский салат с тигровыми креветками-гриль, рисовой лапшой и маринованными в sweet chili овощами | 450 | 5 | 2250 |
| Филе фермерского цыплёнка, с маринованными в sweet chili овощами, свежим кориандром и листьями салата айсберг | 450 | 5 | 2250 |
| Микс-салат с запеченной тыквой и соусом Pesto | 450 | 5 | 2250 |
| Итого, г на персону: | | | 135 |



Хлебная корзина

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|------------|
| Хлебная корзина. Французский багет, бородинский, зерновой. | 800 | 10 | 8000 |
| Итого, г на персону: | | | 160 |

Основное блюдо (подача в центр стола)

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--|--------|--------|------------|
| Карельская форель, запеченная с томатами и пряными травами, с кус кусом и шафрановым соусом | 3000 | 1 | 3000 |
| Мясное ассорти с мангала. Шашлык из свиной шеи, шашлык из бедра фермерского цыпленка, люля-кебаб из говядины, с букетом пряных трав, томатами cherry и соусом "сацибели" | 1500 | 5 | 7500 |
| Ассорти овощей-гриль. Томаты, сладкий перец, кабачки, баклажаны | 960 | 5 | 4800 |
| Итого, г на персону: | | | 306 |

Фрукты и Ягоды

| Название | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|-----------------------------|--------|--------|------------|
| Ассорти из сезонных фруктов | 2000 | 10 | 20000 |
| Итого, г на персону: | | | 400 |

Горячие напитки

| Название | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|--|-----------|--------|------------|
| Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон) | 200 | 30 | 6000 |
| Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко) | 200 | 50 | 10000 |
| Итого, мл на персону: | | | 320 |





ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

| Название | Кол-во | включено в стоимость |
|---------------------------------|--------|----------------------|
| Повар (ставка смена) | 2 | да |
| Погрузка/разгрузка оборудования | 1 | да |

Логистика

| Название | Кол-во | включено в стоимость |
|---|--------|----------------------|
| Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина | 1 | 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) | 50 | да |
| Лёд кусковой 10 кг | 3 | 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) | 50 | да |

Вес на персону: **1206.06**

Объём напитков на персону, л: **0.32**

Итого: 346660₽

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:

