



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: **900**

Место проведения: **Офис**

Дата мероприятия: **29.07.2022**

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **998.39**

Литров на персону: **1.36**

Итого: **6789580₽**

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!



КОФЕ-БРЕЙК

Сэндвичи на тостовом хлебе

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	250	15000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с филе фермерского цыпленка, сыром Gouda, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	250	15000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с ветчиной из индейки, сыром Gouda и свежими томатами	60	250	15000
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с сыром Mozzarella, свежими томатами и соусом "Pesto"	60	200	12000
Итого, г на персону:			63

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Паштетная станция. Паштеты из куриной печени / утки / кролика / сервируются с пряным сливочным маслом, миксом злаков, черносмородиновым конфитюром и грушевым Chutney, на домашних оладьях	3000	5	15000
Итого, г на персону:			17

Холодные закуски (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Овощное плато. Cherry томаты, розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, кукуруза, морковь, дайкон, укроп, кинза, базилик	600	100	60000
Итого, г на персону:			67





Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Станция с шаурмой. Запеченный в бруснике, фермерский цыпленок, с салатом Айсберг, свежими томатами, огурцами, зеленым базиликом и томатным соусом	15000	4	60000
			Итого, г на персону: 67

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Картофель по-деревенски, запеченый в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	15	45000
			Итого, г на персону: 50

Горячие закуски мини-бургеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-бургер с котлетой из мраморной говядины, в кунжутной булочке, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и соусом BBQ	60	300	18000
Мини-бургер с беконом и свиной котлетой в кунжутной булочке, со свежими томатами, корнишонами, сыром Cheddar, листьями айсберг и соусом BBQ	60	300	18000
Куриный мини-бургер с котлетой из фермерского цыпленка, в кунжутной булочке, с сыром Cheddar, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и ореховым соусом	60	300	18000
Рыбный мини-бургер с котлетой из семги и трески, в кунжутной булочке, со свежими томатами и огурцами, листьями айсберг и соусом тартар	60	150	9000
			Итого, г на персону: 70

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	10	20000
			Итого, г на персону: 22



Снэки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Миндаль в медовой глазури с чили и кунжутом	100	70	7000
Лесной орех в медовой глазури с чили и кунжутом	100	70	7000
Кешью в медовой глазури с чили и кунжутом	100	70	7000
Кукурузный Начос с копченой паприкой и острым соусом Guacamole - spicy	150	50	7500
Итого, г на персону:			32

Домашняя выпечка

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сливочный капкейк с ванильным кремом, свежей клубникой, фисташковым крашем и мятой	60	200	12000
Шоколадный капкейк с грецким орехом, голубикой и свежей мятой	60	250	15000
Карамельный капкейк с молочным шоколадом, свежей малиной и мятой	60	250	15000
Цитрусовый капкейк с белым шоколадом, лепестками миндаля и апельсиновым чипсом	60	250	15000
Печенье Cookies с горьким шоколадом	60	200	12000
Печенье Cookies с белым шоколадом	60	200	12000
Ассорти домашнего печенья (шоколадное, цитрусовое, фруктовое)	500	30	15000
Итого, г на персону:			107





ФУРШЕТ

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	300	18000
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	300	18000
Брускетта с запеченной свиной вырезкой, маринованными огурцами и соусом "BBQ"	60	300	18000
Брускетта с фермерской телятиной и глазуньей из перепелиного яйца	60	200	12000
Брускетта с сыровяленой утиной грудкой, арахисовой пастой и персиком	60	200	12000
Итого, г на персону:			87

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат в азиатском стиле с фунчозой, ростками сои, свежими овощами и соусом "Sweet chili"	100	300	30000
Филе фермерского цыпленка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	300	30000
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	300	30000
Салат с говяжьим языком, индейкой и жареными грибами	100	200	20000
Итого, г на персону:			122





Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе Сибас, маринованное в белом вине и тимьяне, в глазури из кокосового молока и teriyaki, с ломтиками лайма	3000	10	30000
Рулет из фермерской индейки, с сыром Mozzarella и шпинатом, томленный в пряном маринаде с медом и горчицей, с брусничным соусом	3000	8	24000
Фермерская телятина, томленная в маринаде из красного вина с розмарином, сельдереем и орегано	3000	8	24000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	10	30000
Картофель по-деревенски, запеченный в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	10	30000
Итого, г на персону:			153

Горячие закуски в блинчиках

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинный мешочек с тартаром из печеных овощей, кедровыми орешками и зеленым базиликом	120	200	24000
Блинный мешочек с грибным соте в сливочном соусе, трюфельным маслом и эстрагоном	120	300	36000
Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, с эстрагоном и трюфельным маслом	120	250	30000
Итого, г на персону:			100

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Манго & Чили, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Апельсин & Розмарин, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Малина & Шампанское, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Итого, г на персону:			13



Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	300	6000
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	10	20000
Итого, г на персону:			29

НАПИТКИ

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	300	300000
Итого, мл на персону:			333

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	250	250000
Свежесваренный морс из черной смородины	1000	150	150000
Итого, мл на персону:			444

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	70	70000
Газированные напитки (Кока кола, Спрайт, Фанта)	500	250	125000
Итого, мл на персону:			217





Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	1000	200000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	500	100000
Пряный чай с различными травами	1000	30	30000
			Итого, мл на персону: 367

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Раннер (помощник официанта, full day)	18	да
Бармен (full day, стандартный набор напитков)	12	да
Повар (ставка смена)	30	да
Погрузка/разгрузка оборудования	25	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	7	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	25	да

Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
Лёд кусковой 10 кг	45	да
Welcome кофе-брейк+фуршет. Эксплуатационные расходы для мероприятия состоящего из 2-х приёмов пищи КРАФТ(фуршетные столы 1 на 20 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	900	да



Вес на персону: **998.39**

Объём напитков на персону, л: **1.36**

Итого: 6789580₽

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:

