



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: **400**

Место проведения: ...

Дата мероприятия: **20.04.2022**

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **681.57**

Литров на персону: **0.3**

Итого: **2323020₽**

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
Шотландский Лосось, маринованный в односолодовом виски, с кенийской фасолью	20	200	4000
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	200	4000
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	200	4000
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	200	4000
Итого, г на персону:			40

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с фермерской телятиной и глазуньей из перепелиного яйца	60	100	6000
Брускетта с муссом из зеленого горошка, желтыми томатами cherry, творожным сыром и mush салатом	60	100	6000
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	100	6000
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	100	6000
Итого, г на персону:			60

Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	100	3000
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	100	3000
Итого, г на персону:			15





Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Угорь горячего копчения, глазированный в "teriyaki" с салатом чука и кунжутным соусом	100	100	10000
Запеченная фермерская телятина, с кенийской фасолью, перуанской спаржей и томатами cherry, под соусом "Salsa verde"	100	100	10000
Филе индейки, запечённой в липовом меде, с абрикосами, сегментами апельсина, листьями салата Romaine и цитрусовым соусом	100	100	10000
Сыр Mozzarella, с листьями Rucola, свежими ягодами, виноградным "Chutney" и соусом "Bordo"	100	100	10000
Итого, г на персону:			100

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина с пряным маслом (ассорти европейских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные)	600	20	12000
Итого, г на персону:			30

Пирожки сладкие

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с вишней	50	200	10000
Пирожок с черникой	50	200	10000
Итого, г на персону:			50

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление Датских хот-догов. Ассорти Венских, Баварских и куриных фермерских сосисок с авторскими соусами и кондimentsами на выбор	7500	6	45000
Итого, г на персону:			113





Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе судака, маринованное в устричном соусе, на шпажках, с соусом Тар-тар	80	100	8000
Филе ягненка, маринованное в пряных травах и бакинских томатах, с соусом "Ткемали"	80	100	8000
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, маринованные в кокосовом молоке и листьях лайма, с соусом "Sweet chilie"	100	100	10000
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	100	8000
Итого, г на персону:			85

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ванильная Панна-котта с клубникой	40	200	8000
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	200	3600
Фруктовое ассорти (ананас, груша, киви, апельсин, клубника, голубика, физалис, мини-бананы, слива)	2000	20	40000
Итого, г на персону:			129

Домашняя выпечка

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шоколадный капкейк с грецким орехом, голубикой и свежей мятой	60	200	12000
Сливочный капкейк с ванильным кремом, свежей клубникой, фисташковым крашем и мятой	60	200	12000
Итого, г на персону:			60





Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	40	40000
Итого, мл на персону:			100

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	200	40000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	200	40000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Официант (ставка смена)	14	да
Повар (ставка смена)	7	да
Погрузка/разгрузка оборудования	8	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	4	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	10	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)

400

да

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)

400

да

Вес на персону: **681.57**

Объём напитков на персону, л: **0.3**

Итого: 2323020₽

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:

