



## 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: **100**

Место проведения: ...

Дата мероприятия: **07.05.2022**

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **432.58**

Литров на персону: **0.25**

Итого: **478960₽**

---

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	50	1000
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	50	1000
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	50	1000
Филе копченой утки с сыром Camembert, микрозеленью, яблочным chutney и розовым перцем	20	50	1000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>40</b>

### Сэндвичи на круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с семгой слабого соления, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	25	1500
Круассан с ростбифом из говяжьей вырезки, печеным перцем и ореховым соусом	60	25	1500
Круассан с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	60	25	1500
Круассан с запеченной индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	25	1500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>

### Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом	100	25	2500
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	25	2500
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	25	2500
Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	25	2500





**Итого, г на персону: 100**

### Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина (ассорти европейских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные)	600	5	3000
			<b>Итого, г на персону: 30</b>

### Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыпленка, в глазури из лесной клюквы с пюре из корня сельдерея и проростками зеленого горошка	100	25	2500
Тайские Spring rolls с говяжьей вырезкой и овощами, с соусом "Sweet chilie"	100	25	2500
			<b>Итого, г на персону: 50</b>

### Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	25	2000
Тигровые креветки-гриль, маринованные в пряных специях с соусом "Arrabbiata"	60	25	1500
			<b>Итого, г на персону: 35</b>

### Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	50	750
Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	50	1000
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	5	10000
			<b>Итого, г на персону: 118</b>





## Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежевыжатый ананасовый сок	500	10	5000
			<b>Итого, мл на персону: 50</b>

## Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	50	10000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	50	10000
			<b>Итого, мл на персону: 200</b>

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Официант (ставка смена)	4	да
Повар (ставка смена)	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да

### Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	4	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)	100	да
Лёд кусковой 10 кг	4	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)	100	да

Вес на персону: **432.58**

Объём напитков на персону, л: **0.25**

**Итого: 478960₽**

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:

