



## 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: **13.08.2022**

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1282.08**

Литров на персону: **0.25**

Итого: **838700₽**

---

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	25	500
Пате из фермерского цыпленка с медовой грушей, вялеными фруктами, томатами sunrise, кедровыми орехами и апельсиновым chutney	20	25	500
Вегетарианский ролл с печеными овощами, авокадо, вялеными томатами и пряным cream-cheese	20	25	500
Сырный трюфель, панированный в краше из грецких орехов	20	25	500
Fresh-roll из цукини с сельдереем, сегментом апельсина и крашем из грецких орехов	20	25	500
Ломтик индейки со стручковой фасолью и вялеными томатами	20	25	500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>30</b>

### Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и томатами sunrise	60	50	3000
Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry	60	50	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>

### Холодные закуски (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Дегустационный сет фермерских паштетов. Паштет из перепелки с луковым конфи́тюром; из гусиной печени с миксом злаков; из кролика с сублимированным луком; подается с пшеничными тостами и микрозеленью	450	10	4500
Овощное плато. Cherry томаты, розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, кукуруза, морковь, дайкон, укроп, кинза, базилик	600	10	6000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>105</b>





## Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыплёнка, с маринованными в sweet chili овощами, свежим кориандром и листьями салата айсберг	450	10	4500
Тайский салат с тигровыми креветками-гриль, рисовой лапшой и маринованными в sweet chili овощами	450	10	4500
Салат в азиатском стиле с фунчозой, ростками сои и свежими овощами	450	10	4500
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>135</b>

## Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Ассорти французских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные, с пряным сливочным маслом	600	10	6000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>

## Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Соте из белых грибов, вешенок и шампиньонов, в сливочном соусе с сыром Cheddar	120	100	12000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>120</b>

## BBQ

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Целиковый сибас, приготовленный на углях, маринованный в томатах и тимьяне, с имбирным соусом	300	10	3000
Целиковая речная форель, приготовленная на углях, маринованная в томатах и пряных травах, с соусом сливочный pesto	300	10	3000
Люля-кебаб из Каспийского осетра, приготовленное на углях, с йогуртовым соусом	150	10	1500
Тигровые креветки - гриль, маринованные в томатах и тимьяне, с соусом Sweet Chili	150	10	1500





Шашлык из фермерских перепелов, маринованных в кленовом сиропе и kimchi, с малиновым соусом	120	10	1200
Шашлык из фермерской телятины, маринованной в пряных травах, с соусом Сацебели	150	10	1500
Шашлык из фермерского барашка, маринованного в бакинских томатах и розмарине, гранатовым соусом	150	10	1500
Шашлык из свиной шеи, маринованной в пряных травах, с томатным соусом	150	10	1500
Шашлык из филе бедра индейки с соусом "Salsa"	150	20	3000
Люля-кебаб из фермерского цыпленка, с йогуртовым соусом	150	20	3000
Ассорти овощей на углях	120	50	6000
Кукуруза на гриле с пряным маслом и морской солью	150	30	4500
Шашлык из Baby картофеля в пряных травах	120	50	6000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>372</b>

### Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	20	40000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>400</b>

### Соки и морсы

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

### Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	40	8000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	60	12000
<b>Итого, мл на персону:</b>			<b>200</b>





## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

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

### Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	2	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	10	да

### Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
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)	100	да

Вес на персону: **1282.08**

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

**Итого: 838700₽**

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: