



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: **01.05.2022**

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **1250.04**

Литров на персону: **0.3**

Итого: **409710₽**

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
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	25	500
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	25	500
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	25	500
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Blue Cheese"	40	25	1000
Сыр Maasdam с зеленым базиликом, черным и белым виноградом	20	25	500
Итого, г на персону:			60

Холодные закуски (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Оливки / Маслины	200	5	1000
Каннеллони из цукини с сегментами апельсина, грецким орехом и стеблем сельдерея	200	5	1000
Овощное плато. Cherry томаты, розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, кукуруза, морковь, дайкон, укроп, кинза, базилик	600	5	3000
Плато Spring rolls. Лосось слабого соления, японские огурцы, авокадо, gisola и икра тобико. Сервируются со сметанным соусом	400	5	2000
Запеченная буженина, маринованная в можжевеловой ягоде с розмарином, подаётся с хреном и горчицей	450	5	2250
Итого, г на персону:			185





Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Свиная вырезка, запеченная в чили и меде, с кенийской фасолью, томатами конкассе и листьями салата Мангольд	450	5	2250
Тайский салат с тигровыми креветками-гриль, рисовой лапшой и маринованными в sweet chili овощами	450	5	2250
Итого, г на персону:			90

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Французский багет, бородинский, зерновой.	800	5	4000
Итого, г на персону:			80

Основное блюдо (подача в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Рыбный сет на гриле. Сибас, дорада и радужная форель, приготовленные на гриле целиком	1800	5	9000
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. Baby картофель в пряных травах, шампиньоны, кукуруза с пряным маслом и морской солью.	1050	5	5250
Итого, г на персону:			435

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	10	20000
Итого, г на персону:			400





Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	5	5000
Итого, мл на персону:			100

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	25	5000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	25	5000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Су-шеф (full day)	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	да
дополнительная стоимость километража для грузовых авто за МКАД (до 20км от МКАД)	1	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	6	да
Трансфер из расчёта на одного сотрудника доставка/забор (в случаях загородных проектов)	7	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)

50

да

Вес на персону: **1250.04**

Объём напитков на персону, л: **0.3**

Итого: 409710₽

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: