



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: **200**

Место проведения: ...

Дата мероприятия: **23.04.2022**

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **523.32**

Литров на персону: **0.4**

Итого: **968230₽**

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
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	50	1000
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	50	1000
Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой	20	50	1000
Baby Mozzarella с томатами Cherry и соусом "Pesto"	20	50	1000
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 сыровяленой утиной грудкой, арахисовой пастой и персиком	60	100	6000
Итого, г на персону:			30

Сэндвичи на тостовом хлебе

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	100	6000
Итого, г на персону:			30

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат с запечённой говядиной, обжаренными шампиньонами, томатами cherry и соусом "Provence"	100	100	10000
Сыр Feta с запечённой тыквой, листьями салата Romaine, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	100	10000
Итого, г на персону:			100

Анимационные станции горячих закусок





Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Карвинг станция. Тамбовский свиной окорок, запеченный в медовухе, с брусникой и горчицей, подается с пряным картофелем и соусом из лесных ягод	4000	3	12000
			Итого, г на персону: 60

Горячие закуски в блинчиках

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, шампиньонами и сыром Parmigiano	120	200	24000
			Итого, г на персону: 120

Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Соте из мини овощей (мини-спаржа, стручковая фасоль, цветная капуста, брокколи, мини-морковь, мини-кукуруза, вяленые томаты)	80	50	4000
			Итого, г на персону: 20

Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе ягненка, маринованное в пряных травах и бакинских томатах, с соусом "Ткемали"	80	100	8000
			Итого, г на персону: 40

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой	18	50	900
Фруктовые шашлычки (клубника, виноград, ананас, киви)	40	100	4000
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	50	1000
Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой	15	50	750
			Итого, г на персону: 33



**Домашняя выпечка**

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шоколадный маффин	50	100	5000
Ванильный маффин	50	100	5000
Итого, г на персону:			50

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	20	20000
Итого, мл на персону:			100

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	20	20000
Итого, мл на персону:			100

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо (зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	100	20000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	100	20000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ**Обслуживание**

Название	Кол-во	включено в стоимость
Официант (ставка смена)	7	да
Повар (ставка смена)	3	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

4

да

Прочие расходы**Название****Кол-во включено в стоимость**

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)

200

да

Питание обслуживающего персонала

8

да

Вес на персону: **523.32**

Объём напитков на персону, л: **0.4**

Итого: 968230₽

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:

