



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: **09.07.2022**

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **637.08**

Литров на персону: **0.3**

Итого: **509730₽**

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
Паштет из куриной печени с брусничным Chutney и микрозеленью, в корзиночке из теста Filo	20	50	1000
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	50	1000
Пастила из козьего сыра с облепиховым мармеладом	20	50	1000
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Blue Cheese"	40	100	4000
Итого, г на персону:			70

Сэндвичи на круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с фермерским цыпленком, свежими овощами и тапенадом из оливок	60	25	1500
Круассан с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	60	25	1500
Круассан с ростбифом из говяжьей вырезки, печеным перцем и ореховым соусом	60	25	1500
Круассан с утиным филе, томатами sunrise, грушевым chutney и соусом "Blue Cheese"	60	25	1500
Итого, г на персону:			60

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фермерская телятина с белыми грибами, томатами cherry, микс-салатом и брусничным соусом	100	50	5000
Листья салата с филе цыплёнка, маринованного в пряных травах со свежими овощами и соусом из печеного перца	100	50	5000
Филе сельди слабого посола с молодым картофелем, на печёном сладком перце, с медово-горчичным соусом	100	30	3000
Итого, г на персону:			130





Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с мясом	50	50	2500
Пирожок с рисом и яйцом	50	50	2500
			Итого, г на персону: 50

Пирожки сладкие

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с яблоками	50	50	2500
Пирожок с вишней	50	50	2500
			Итого, г на персону: 50

Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе форели с кремом из печеной тыквы, салатом корн и томатами-гриль	100	50	5000
			Итого, г на персону: 50

Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ломтики свиной шеи, маринованные в томатах и кориандре, с болгарским перцем, на шпажках	80	100	8000
			Итого, г на персону: 80

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Куриное филе гриль с гречкой и грибами	250	50	12500
			Итого, г на персону: 125

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	25	450
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	25	375





Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой	15	25	375
Ванильная Панна-котта с клубникой	40	25	1000
			Итого, г на персону: 22

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	10	10000
			Итого, мл на персону: 100

Горячие напитки

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

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

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)

100

да

Питание обслуживающего персонала

4

да

Вес на персону: **637.08**

Объём напитков на персону, л: **0.3**

Итого: 509730₽

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: