



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: **75**

Место проведения: **Москва**

Дата мероприятия: **16.02.2023**

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **521.41**

Литров на персону: **0.8**

Итого: **375050₽**

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!



КОФЕ-БРЕЙК НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	35	1050
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	35	1050
Итого, г на персону:			28

Сэндвичи на тостовом хлебе

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с филе фермерского цыпленка, сыром Gouda, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	35	2100
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	35	2100
Итого, г на персону:			56

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	3	6000
Итого, г на персону:			80

Сырники

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сырник классический из фермерского творога со свежей мятой	30	50	1500
Сметана	50	5	250
Джем (клубника/малина/абрикос)	50	5	250
Итого, г на персону:			27





Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	35	7000
Эспрессо, Американо (зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	40	8000
Итого, мл на персону:			200

ФУРШЕТ НА ОБЕД

Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	35	700
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Blue Cheese"	40	35	1400
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	35	700
Итого, г на персону:			37

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Классический салат Coleslaw с йогуртовым соусом	100	25	2500
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	25	2500
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	25	2500
Итого, г на персону:			100





Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Овощи WOK с цыпленком, свежим кориандром и соусом 'Teriyaki'	3000	2	6000
Японский окунь, маринованный в листьях лайма с перцем чили, приготовленный на гриле с ореховым соусом	3000	1	3000
Картофель по-деревенски, запеченный в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	1	3000
Итого, г на персону:			160

Домашняя выпечка

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брауни с кремом из белого шоколада, свежей голубикой и мятой	500	5	2500
Итого, г на персону:			33

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	15	15000
Итого, мл на персону:			200

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	15	15000
Итого, мл на персону:			200





Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	40	8000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	35	7000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Раннер (помощник официанта, full day)	1	да
Бармен (full day, стандартный набор напитков)	1	да
Повар (ставка смена)	3	да
Погрузка/разгрузка оборудования	3	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	3	да

Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
Лёд кусковой 10 кг	4	да
Welcome кофе-брейк+фуршет. Эксплуатационные расходы для мероприятия состоящего из 2-х приёмов пищи КРАФТ(фуршетные столы 1 на 20 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	75	да





Вес на персону: **521.41**

Объём напитков на персону, л: **0.8**

Итого: 375050₽

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:

