



## 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: **Москва**

Дата мероприятия: **04.02.2023**

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **60.04**

Литров на персону: **0**

Итого: **257720₽**

---

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

### Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Тигровые креветки, фламбированные в роме, с гелем из манго и икрой из chili перца	3000	1	3000
<b>Итого, г на персону:</b>			<b>60</b>

## ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

### Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Шеф-повар на мастер-класс	1	да
Официант (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	1	да

### Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования малая грузовая машина	1	да

### Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
Кулинарный мастер-класс Эксплуатационные расходы(столы для заготовочных станций 1 на 5 гостей, коктейльные столы 1 на 20 гостей, банкетные столы из рсчёта 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки/приборы/бокалы, технологическое оборудование, хоз.товары)	50	да





Вес на персону: **60.04**

Объём напитков на персону, л: **0**

**Итого: 257720₽**

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:

