

FASHIONFOODFABRIQUE

ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

ВЫЕЗДНОЙ РЕСТОРАН 3F



ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ВАШИХ МЕРОПРИЯТИЙ

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

volume 2026

Предложение от Fashion Food Fabrique,

Ресторан выездного обслуживания с опытом работы с 2008 года предлагает концептуальное гастрономическое сопровождение и сервис премиального уровня от штатной команды. Наша философия — это неограниченное меню, качество блюд из-под ножа, креативное визуальное оформление и индивидуальный подход к каждому гостю.

Шеф-повар 3F разработал меню для вашего события, с учетом пожеланий и стиля мероприятия. Данное предложение может быть отредактировано по любым параметрам, мы рады вашим комментариям и готовы воплотить в жизнь любую идею или создать новые позиции для заданную концепцию.

Вводная информация по мероприятию:

Формат мероприятия: Классический фуршет

Количество персон: 30

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 696.8

Литров на персону: 0.81

Итого: 289 900

Данное предложение может быть откорректировано по любому из параметров в соответствии с Вашими пожеланиями.

Стоимость, указанная в смете, действительна в течение 10 календарных дней с даты составления коммерческого предложения. По истечении указанного срока стоимость подлежит актуализации.

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 7 дней до даты проведения мероприятия, оформляются в письменном виде и подписываются Сторонами.
 - В случае, если количество гостей превышает 300 персон, тогда финальное подтверждение по смете не позднее 20 календарных дней.
 - 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!



WELCOME

Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	10	200
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	10	200
Мини-такó, tar-tar из печеных овощей и микрозеленью	20	10	200
Кростини из слоёного теста с творожным муссом и дальневосточными креветками	20	10	200
Итого, г на персону:			27

Минеральная вода

Название	Объём, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	6	6000
Итого, мл на персону:			200

ФУРШЕТ

Сэндвичи на круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с семгой слабого соления, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	15	900
Круассан с ростбифом из говяжьей вырезки, печеным перцем и ореховым соусом	60	15	900
Итого, г на персону:			60



Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат Caesar с семгой слабого соления, сыром Parmigiano, кедровыми орешками и пшеничными крутонами	100	10	1000
Ростбиф из говяжьей вырезки, со свежими овощами, микс-салатом, томатами cherry и кунжутным соусом	100	10	1000
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	10	1000
Итого, г на персону:			100

Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пряный ростбиф на саграссио из трюфельного картофеля, с соусом из белых грибов	100	10	1000
Креветочный бисквит на тосте из цуккини-гриль с эстрагоном и апельсиновым chutney	100	10	1000
Филе фермерского цыпленка, в глазури из лесной клюквы с пюре из корня сельдерея и проростками зеленого горошка	100	10	1000
Итого, г на персону:			100

Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тигровые креветки-гриль, маринованные в пряных специях с соусом "Arrabbiata"	60	15	900
Филе ягненка, маринованное в пряных травах и бакинских томатах, с соусом "Ткемали"	80	15	1200
Паярд из говяжьей вырезки с вялеными томатами, сыром Mozzarella, шпинатом и зеленым базиликом, с Неаполитанским соусом	80	15	1200
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, маринованные в соусе Kimchi, с крашем из соленого арахиса	80	15	1200
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	20	1600
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	20	1600
Итого, г на персону:			257



Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	2	4000
Итого, г на персону:			133

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	10	200
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	10	200
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	10	200
Итого, г на персону:			20

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	6	6000
Итого, мл на персону:			200

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	6	6000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	15	3000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	8	1600
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	8	1600
Итого, мл на персону:			207



ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	1	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	1	да
Официант (ставка смена)	2	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Повар (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	1	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
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)	30	да
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	30	да
Лёд кусковой 10 кг	2	да
Питание обслуживающего персонала	3	да



3F MAGAZINE



LIFE IS FULL OF
CHOICE - MAKE
THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES
THROUGH CULINARY
EXPERIENCE





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE
MOMENTS

