

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: 40

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 752.63

Литров на персону: 0.8

Итого: 335 550

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!



WELCOME

Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	15	300
Roast beef из говяжьей вырезки с клубникой и имбирным мармеладом	20	15	300
Мини-такó, tar-tar из печеных овощей и микрозеленью	20	15	300
Итого, г на персону:			23

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	8	8000
Итого, мл на персону:			200

ФУРШЕТ

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и томатами sunrise	60	15	900
Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry	60	15	900
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	15	900
Итого, г на персону:			68



Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Копчёная индейка, с белыми грибами, ломтиками печеного картофеля, листьями салата Romaine и соусом "Provence"	100	15	1500
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	15	1500
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	15	1500
Итого, г на персону:			113

BBQ

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шашлык из Карельской форели, маринованной в пряных травах, с томатным соусом	150	20	3000
Люля-кебаб из фермерской телятины, с букетом кавказских трав и томатным соусом	150	20	3000
Шашлык из филе бедра индейки с соусом "Salsa"	150	20	3000
Ассорти овощей на углях	120	30	3600
Кукуруза на гриле с пряным маслом и морской солью	150	30	4500
Итого, г на персону:			428

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	2	4000
Итого, г на персону:			100

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	15	300
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	15	300
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	15	300
Итого, г на персону:			23

Минеральная вода



Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	8	8000
Итого, мл на персону:			200

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	8	8000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	20	4000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	10	2000
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	10	2000
Итого, мл на персону:			200

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	2	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	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)	40	да
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	40	да
Лёд кусковой 10 кг	2	да
Питание обслуживающего персонала	4	да

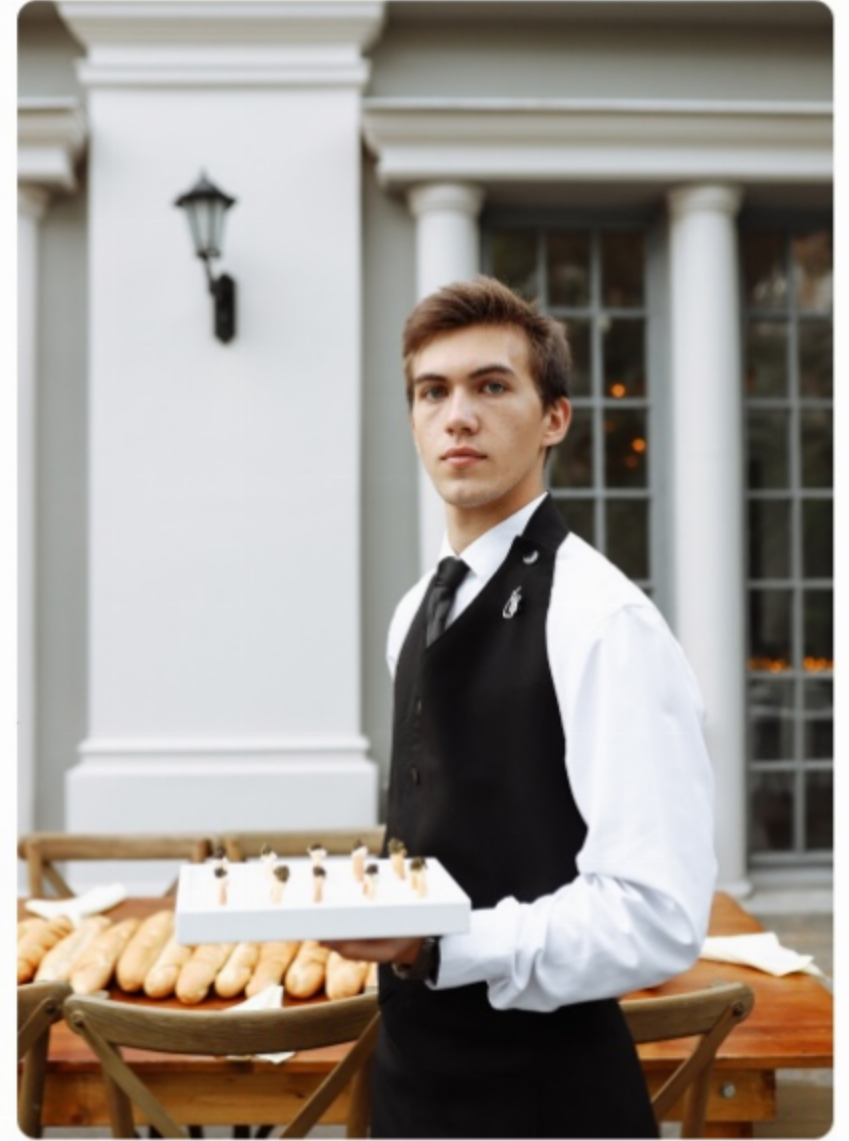
Вес на персону: 752.63

Объём напитков на персону, л: 0.8

Итого: 335 550



3F MAGAZINE



LIFE IS FULL OF
CHOICE - MAKE
THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES
THROUGH CULINARY
EXPERIENCE





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE
MOMENTS

