

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: 865

Литров на персону: 1

Итого: 468 390

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
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	10	200
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	10	200
Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	10	200
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	10	200
Итого, г на персону:			20

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

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 муссом из зеленого горошка, желтыми томатами cherry, творожным сыром и mush салатом	60	15	900



Итого, г на персону: 68

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат-бар. Птица. Копчёная утиная грудка, филе фермерского цыпленка, филе индейки, маринованное в липовом меде и бадьяне, салат романо, rucola, айсберг, Parmigiano, Feta, Baby Mozzarella, томаты, огурцы, оливки, крутоны, с ассортиментом соусов	10000	1	10000
Итого, г на персону:			250

Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе Дорада, маринованное в малиновом сиропе, на соте из шпината с черри-томатами и соусом "Cream Pesto"	100	20	2000
Филе фермерских перепелов, маринованное в кленовом сиропе с сыром Mozzarella, томатами cherry-гриль, облепиховым муссом, с соусом из ежевики	100	20	2000
Вырезка ягнёнка на тосте из цуккини-гриль, с салатом корн и соусом "Cream Pesto"	100	20	2000
Тигровые креветки-гриль с сыром Mozzarella, cherry - bunch, салатом корн и томатным соусом	100	20	2000
Итого, г на персону:			200

Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Дуэт из красной и белой рыбы с креветочным безе и соусом "Unagi"	80	20	1600
Ломтики говяжьей вырезки, маринованные в розмарине с можжевельной ягодой, с соусом из бакинских томатов	80	20	1600
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	30	2400
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	30	2400
Итого, г на персону:			200



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-тартини ручной работы, с темным шоколадом и свежей малиной	20	15	300
Авторский Тирамису	35	15	525
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	15	270
Итого, г на персону:			27

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
Домашний лимонад Драгон фрукт / личи / белый кардамон	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
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да
Повар (ставка смена)	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	4	да

Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
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
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
Питание обслуживающего персонала	4	да



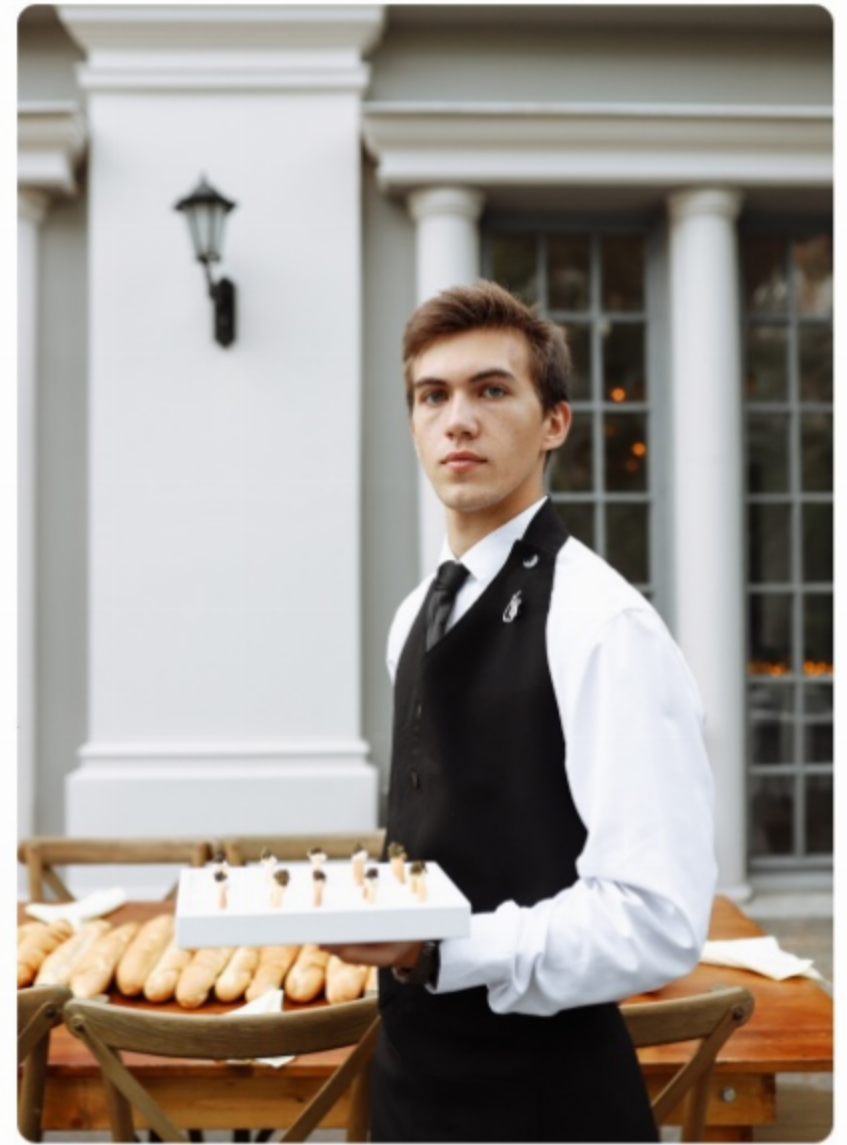
Вес на персону: 865

Объём напитков на персону, л: 1

Итого: 468 390



3F MAGAZINE



LIFE IS FULL OF
CHOICE - MAKE
THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES
THROUGH CULINARY
EXPERIENCE





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE
MOMENTS

