

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: 60

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 1008.05

Литров на персону: 0.8

Итого: 635 360

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
Подкопченная утка с артишоками и вялеными томатами	20	30	600
Паста из оливок Каламата с тунцом и малиновой икрой	20	30	600
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	30	600
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	30	600
Итого, г на персону:			40

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	12	12000
Итого, мл на персону:			200

ФУРШЕТ

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	20	1200
Брускетта с семгой слабого соления и творожным сыром	60	20	1200
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	20	1200
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	20	2000
Грудка фермерского цыплёнка, с листьями салата Romaine, ломтиками апельсина, сельдереем, грецкими орехами и медово-розмариновым соусом	100	20	2000
Салат с говяжьим языком, индейкой и жареными грибами	100	20	2000
Итого, г на персону:			100

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Паэлья с тигровыми креветками, мидиями, кальмарами и мини-осьминогами.	4000	1	4000
Итого, г на персону:			67

Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Равиоли с кроликом и творожным сыром, в соусе cream-pesto, с сыром parmigiano и крашем из фисташек	100	40	4000
Филе фермерской цесарки, с камелизированными яблоками, сегментами апельсина и брусничным соусом	100	40	4000
Тунец Bluefin на carpaccio из бакинских томатов, с салатом корн и ореховым соусом	100	40	4000
Итого, г на персону:			200

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	4	12000
Филе Сибас, маринованное в белом вине и тимьяне, в глазури из кокосового молока и teriyaki, с ломтиками лайма	3000	4	12000
Итого, г на персону:			400



Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	3	6000
Итого, г на персону:			100

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ванильная Панна-котта с клубникой	100	15	1500
Кростини ручной работы с ванильным муссом и свежей голубикой	20	15	300
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	15	300
Авторские шоколадные трюфеля ручной работы (молочный, горький, белый)	25	15	375
Итого, г на персону:			41

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	12	12000
Итого, мл на персону:			200

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Драгон фрукт / личи / белый кардамон	1000	12	12000
Итого, мл на персону:			200



Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	30	6000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	15	3000
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	15	3000
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)	3	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	3	да
Повар (ставка смена)	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	6	да



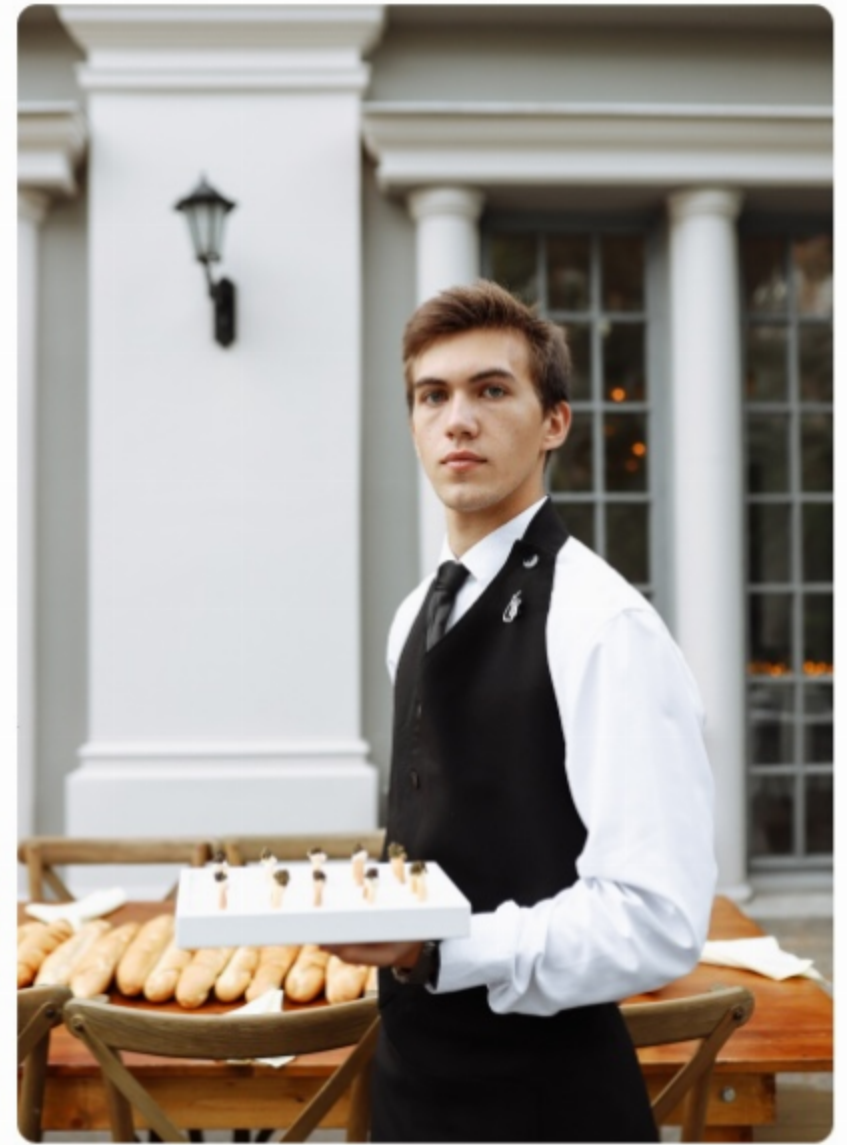
Прочие расходы

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)	60	да
Лёд кусковой 10 кг	3	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)	60	да
Питание обслуживающего персонала	6	да

Вес на персону: 1008.05
Объём напитков на персону, л: 0.8
Итого: 635 360



3F MAGAZINE



LIFE IS FULL OF
CHOICE - MAKE
THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES
THROUGH CULINARY
EXPERIENCE





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE
MOMENTS

