

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: 780.47

Литров на персону: 1

Итого: 749 160

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
Капсульный сет "Checkmate" #2 (кростини-кольца с тартарам из лосося и красной икрой 16 шт / кростини-капсулы, tar-tar из тунца и сусальное золото 16 шт)	640	3	1920
Красная икра с сырным парфе, подается на сервировочных ложках / Food design series	20	30	600
Вегетарианский ролл с печеными овощами, авокадо, вялеными томатами и пряным cream-cheese	20	30	600
Филе копченой утки с сыром Brie, карамелизированной грушей и свежей мятой	20	30	600
Итого, г на персону:			62

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Испанский Jamon Serrano. Кортадор сервирует при гостях слайсы хамона со свежей клубникой, дыней, ломтиками багета и мятой	9500	1	9500
Итого, г на персону:			158

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 Лаванда / Зизифора / Кактус	1000	12	12000
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 Пармской ветчиной, творожным сыром, листьями Rucola 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:			60

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Rucola с тигровыми креветками, сыром Parmigiano, кедровыми орешками и пшеничными тостами	100	20	2000
Запеченная фермерская телятина, с кенийской фасолью, перуанской спаржей и томатами cherry, под соусом "Salsa verde"	100	20	2000
Сыр Dorblu со свежей клубникой, черным виноградом, микс-салатом и медово-розмариновым соусом	100	20	2000
Итого, г на персону:			100

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Карвинг станция. Каспийский осётр запечённый с пряными травами и лаймом. Сервируется с муссом из зелёного горошка, мини-шпинатом и икорным соусом	6000	1	6000
Демонстрационное приготовление. Гонконгские вафли с лососем & cream cheese / ростбифом & вялеными томатами	8000	1	8000
Итого, г на персону:			233



Фрукты и Ягоды

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

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Личи/Малина, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Итого, г на персону:			67

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
Лимонад Манго/Маракуйя	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
Су-шеф (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



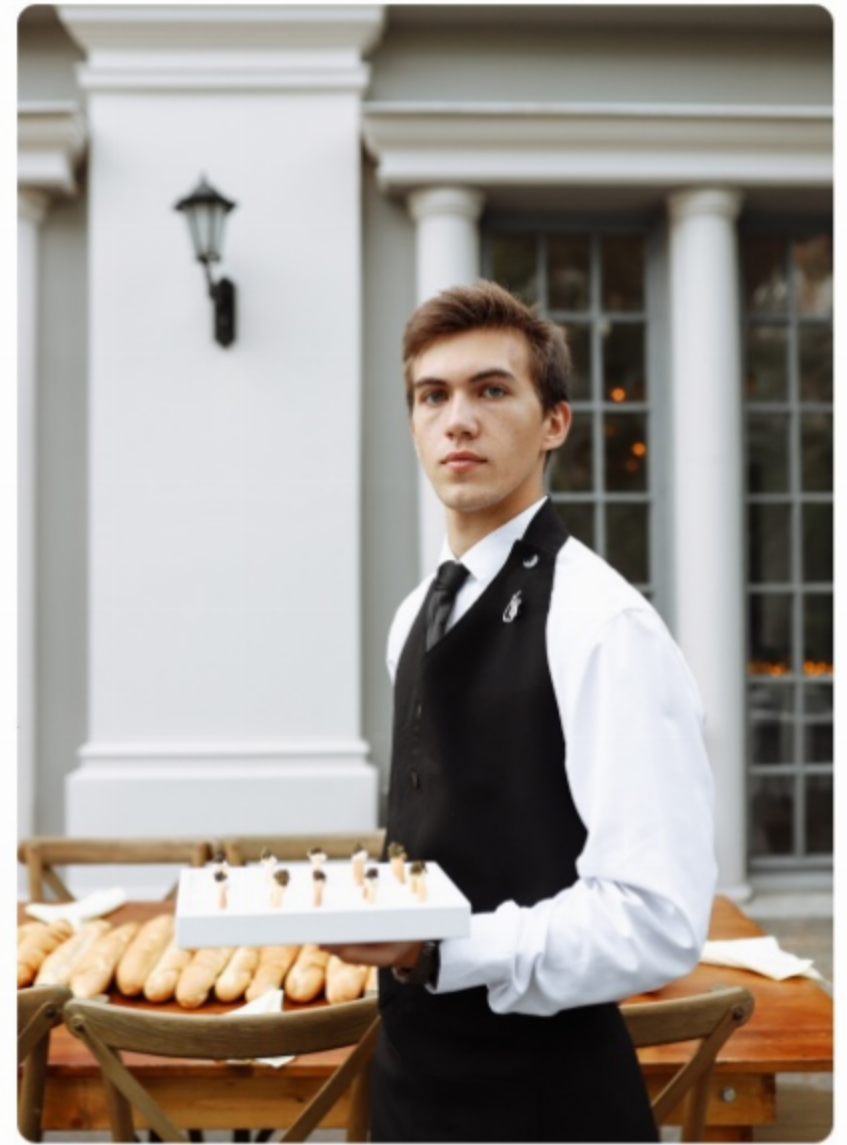
Вес на персону: 780.47

Объём напитков на персону, л: 1

Итого: 749 160



3F MAGAZINE



LIFE IS FULL OF
CHOICE - MAKE
THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES
THROUGH CULINARY
EXPERIENCE





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE
MOMENTS

