

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: 70

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 856.54

Литров на персону: 0.8

Итого: 704 260

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
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	30	600
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	30	600
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	30	600
Пастила из козьего сыра с конфитюром из вяленых фруктов и кедровыми орешками	20	30	600
Итого, г на персону:			34

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	14	14000
Итого, мл на персону:			200

ФУРШЕТ

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с тунцом Bluefin, cream cheese, томатами cherry и ореховым соусом	60	25	1500
Брускетта с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и томатами sunrise	60	25	1500
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	25	1500
Итого, г на персону:			64



Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Запеченная вырезка фермерского телёнка на carpaccio из томатов с нори, сыром Mozzarella и вялеными томатами	100	20	2000
Салат с тунцом, свежими овощами, листьями шпината и имбирным соусом	100	20	2000
Тигровые креветки на гриле, с салатом чука, листьями салата Айсберг и ореховым соусом	100	20	2000
Сыр Mozzarella с печеной свеклой, салатом айсберг и соусом "Pesto"	100	20	2000
Итого, г на персону:			114

Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Кальмары, фаршированные дуэтом из семги и трески, с салатом корн и сметанным соусом	80	60	4800
Ростбиф из говяжьей вырезки с цукини-гриль, свежим кориандром и соусом "Sweet chilie"	100	60	6000
Филе форели с кремом из печеной тыквы, салатом корн и томатами-гриль	100	60	6000
Итого, г на персону:			240

Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Средиземноморский сибас на шпажке, маринованный в лимоннике со сливочным соусом	80	30	2400
Тигровые креветки, маринованные в kimchi, с ломтиками тайского манго, на шпажке	80	30	2400
Ломтики говяжьей вырезки, маринованные в розмарине с можжевельной ягодой, с соусом из бакинских томатов	80	30	2400
Шампиньоны-гриль, маринованные в пряных травах и сметане, на шпажках	80	40	3200
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	40	3200
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	40	3200
Итого, г на персону:			240



Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	4	8000
Итого, г на персону:			114

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ванильная Панна-котта с клубникой	100	25	2500
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	25	450
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	25	500
Итого, г на персону:			49

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	14	14000
Итого, мл на персону:			200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	14	14000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	35	7000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	18	3600
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	18	3600
Итого, мл на персону:			203



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	7	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)	70	да
Лёд кусковой 10 кг	4	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)	70	да
Питание обслуживающего персонала	7	да



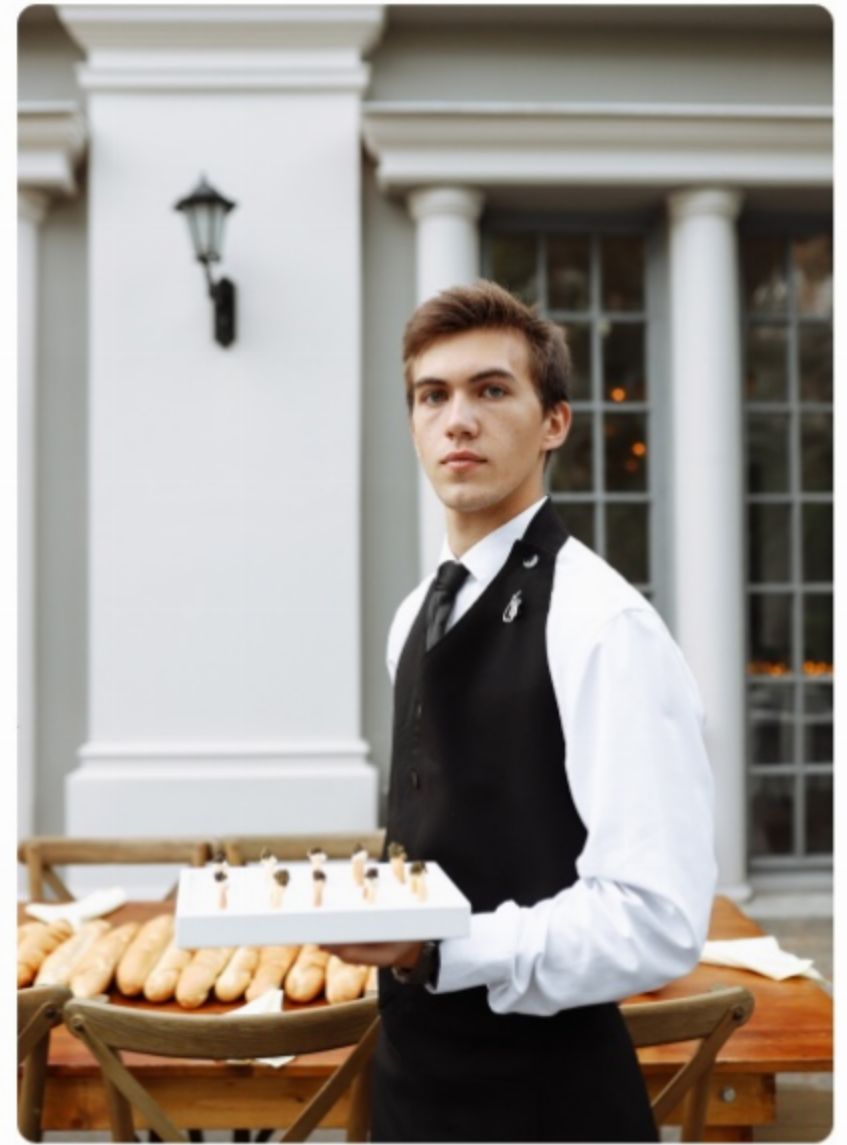
Вес на персону: 856.54

Объём напитков на персону, л: 0.8

Итого: 704 260



3F MAGAZINE



LIFE IS FULL OF
CHOICE - MAKE
THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES
THROUGH CULINARY
EXPERIENCE





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE
MOMENTS

