

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: 745.11

Литров на персону: 1.06

Итого: 826 060

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
Лемонграсс с лососем и имбирной глазурью / 15 pieces / Food design series	300	3	900
Сет мини-antipasto Tête de Moine, Parmigiano-Reggiano, Brie, Prosciutto, Bresaola, клубника, голубика, сервируется Шале-металл	80	10	800
Тигровая Креветка с муссом из авокадо, подается на сервировочных ложках / Food design series	20	40	800
Итого, г на персону:			36

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Паштетная станция. Паштеты из куриной печени / утки / кролика / сервируются с пряным сливочным маслом, миксом злаков, черносмородиновым конфитюром и грушевым Chutney, на домашних оладьях	3000	3	9000
Итого, г на персону:			129

Минеральная вода

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

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Персик / Кафирский лайм / Ханибуш / Эстрагон	1000	16	16000
Итого, мл на персону:			229



ФУРШЕТ

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с семгой слабого соления и творожным сыром	60	25	1500
Брускетта с Пармской ветчиной, творожным сыром, листьями Rucola и томатами cherry	60	25	1500
Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry	60	25	1500
Брускетта с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и томатами sunrise	60	25	1500
Итого, г на персону:			86

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат с запечённой говядиной, обжаренными шампиньонами, томатами cherry и соусом "Provence"	100	35	3500
Салат Nicoise с тунцом, анчоусами, кенийской фасолью, томатами cherry, baby-картофелем и перепелиными яйцами	100	35	3500
Куриная печень, глазированная в малиновом сиропе с зернистой горчицей, с ломтиками белых грибов, вялеными томатами и сыром Parmigiano	100	35	3500
Итого, г на персону:			150

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Roast beef на Carpaccio из печенного картофеля, с трюфельным маслом и соусом из белых грибов	3000	2	6000
Демонстрационное приготовление авторских вафельных рожков с семгой слабого соления & Guacamole с cherry томатами, салатом rucola и микрозеленью	4000	2	8000
Итого, г на персону:			200



Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	100	35	3500
Bomboloni с ванильным кремом, свежими ягодами и соленой карамелью	90	35	3150
Мусс три шоколада с фисташковым крашем и миксом из свежих ягод	100	35	3500
Итого, г на персону:			145

Минеральная вода

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

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко	1000	16	16000
Итого, мл на персону:			229

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный 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
Су-шеф (full day)	2	да
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: 745.11

Объём напитков на персону, л: 1.06

Итого: 826 060



3F MAGAZINE



LIFE IS FULL OF
CHOICE - MAKE
THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES
THROUGH CULINARY
EXPERIENCE





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE
MOMENTS

