

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: Фуршет с Анимационными станциями

Количество персон: 80

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 923.89

Литров на персону: 0.8

Итого: 793 710

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
Канapé “Ceasar” с чипсами из миндаля и пармезана	20	30	600
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	30	600
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	30	600
Слайс цукини с творожным сыром, Тайским манго и свежим эстрагоном	20	30	600
Итого, г на персону:			30

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	16	16000
Итого, мл на персону:			200

ФУРШЕТ

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат-бар из свежих овощей: морковь, томаты Cherry, стебель сельдерея, цветная капуста, брокколи, свёкла, огурцы, салат романо, Rucola, листья айсберг, шпинат. Соусы: йогуртовый, Blue Cheese, оливковое масло, бальзамический, соевый	10000	1	10000
Демонстрационное приготовление. Sandwich-Bar Свиной окорок, филе фермерской индейки, ветчина, сыры Cheddar и Mozzarella, томаты, огурцы, Rucola и листья айсберг, на пшеничном, злаковом и ржаном хлебе с авторскими соусами	7500	1	7500
Итого, г на персону:			219



Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление Датских хот-догов. Ассорти Венских, Баварских и куриных фермерских сосисок с авторскими соусами и кондimentами на выбор	7500	1	7500
Итого, г на персону:			94

Горячие закуски мини-бургеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-бургер с котлетой из мраморной говядины, в кунжутной булочке, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и соусом BBQ	60	30	1800
Вегетарианский мини-бургер с котлетой из цукини и болгарского перца, в кунжутной булочке, со свежими огурцами и томатами, листьями айсберг и соусом "Pesto"	60	30	1800
Куриный мини-бургер с котлетой из фермерского цыпленка, в кунжутной булочке, с сыром Cheddar, со свежими томатами, листьями айсберг, корнишонами и ореховым соусом	60	30	1800
Итого, г на персону:			68

BBQ

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тигровые креветки - гриль, маринованные в томатах и тимьяне, с соусом Sweet Chili	150	30	4500
Шашлык из куриных крылышек, в острой глазури, с соусом Buffalo	150	30	4500
Медальоны из телячьей вырезки, маринованной в трюфельном масле, с соусом из белых грибов	150	30	4500
Ассорти овощей на углях	120	40	4800
Кукуруза на гриле с пряным маслом и морской солью	150	40	6000
Болгарский перец, приготовленный на углях, с тимьяном и розмарином	120	40	4800
Итого, г на персону:			364



Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	4	8000
Итого, г на персону:			100

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Венские вафли". Морковные вафли с муссом из бельгийского шоколада, грецкими орехами и свежими ягодами	4000	1	4000
Итого, г на персону:			50

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	16	16000
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:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	40	8000
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	40	8000
Итого, мл на персону:			200



ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Старший банкетный менеджер(VIP проекты)	1	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	1	да
Официант (ставка смена)	4	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Повар (ставка смена)	2	да
Су-шеф (ставка смена)	2	да
Супервайзер (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	4	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	8	да

Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
Фуршет с Анимационными станциями. Эксплуатационные расходы для организации фуршета с шоу-кукинг. (фуршетные столы 1 на 20 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	80	да
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	80	да
Лёд кусковой 10 кг	4	да
Питание обслуживающего персонала	8	да



Вес на персону: 923.89

Объём напитков на персону, л: 0.8

Итого: 793 710



3F MAGAZINE



LIFE IS FULL OF
CHOICE - MAKE
THE CORRECT



WHERE FLAVOUR
MEETS ELEGANCE



