

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: 70

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 848.71

Литров на персону: 1.47

Итого: 1 072 600

Данное предложение может быть откорректировано по любому из параметров в соответствии с Вашими пожеланиями.

Стоимость, указанная в смете, действительна в течение 10 календарных дней с даты составления коммерческого предложения. По истечении указанного срока стоимость подлежит актуализации.

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 7 дней до даты проведения мероприятия, оформляются в письменном виде и подписываются Сторонами.
 - В случае, если количество гостей превышает 300 персон, тогда финальное подтверждение по смете не позднее 20 календарных дней.
 - 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
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	30	600
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	30	600
Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	30	600
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	30	600
Итого, г на персону:			34

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода питьевая «Legend of Baikal» негазированная, 0,5 л, пластик	500	50	25000
Вода питьевая «Legend of Baikal» газированная, 0,5 л, пластик	500	20	10000
Итого, мл на персону:			500

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	14	14000
Итого, мл на персону:			200



ФУРШЕТ

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Роке-Bowl Bar. Киноа / булгур / рис / тунец / креветки / греческая фета / курица / авокадо, бобы эдамаме, проростки сои, кинза, свежие огурцы и розовые томаты, имбирный соус	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление Бутерброд с икрой (бутерброд из креветочного хлеба с малиновой икрой и сыром рикотта) 50 порций	3000	1	3000
Итого, г на персону:			100

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Food pairing. Филе фермерской перепелки на крем-каштане, подается под дымным клошем с элементом демонстрационного копчения	3000	3	9000
Демонстрационное приготовление. Дуэт авторских вафельных рожков с тигровыми креветками, сыром Camembert и cherry томатами / с запеченой утиной грудкой, сыром Dorblu и свежей малиной	4000	3	12000
Итого, г на персону:			300

Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерских перепелов, маринованное в кленовом сиропе с сыром Mozzarella, томатами cherry-гриль, облепиховым муссом, с соусом из ежевики	100	30	3000
Вырезка ягнёнка на тосте из цуккини-гриль, с салатом корн и соусом "Cream Pesto"	100	30	3000
Тигровые креветки-гриль с сыром Mozzarella, cherry - bunch, салатом корн и томатным соусом	100	30	3000
Итого, г на персону:			129



Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	5	10000
Итого, г на персону:			143

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Трио Crème brûlée." Лимонник & Базилик / Белый & Тёмный шоколад, карамельная корочка, свежие ягоды и мята	6000	1	6000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Малина & Шампанское, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Итого, г на персону:			143

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	20	20000
Итого, мл на персону:			286

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Драгон фрукт / личи / белый кардамон	1000	16	16000
Итого, мл на персону:			229

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	45	9000
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	45	9000
Итого, мл на персону:			257



ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Старший банкетный менеджер(VIP проекты)	1	да
Супервайзер (ставка смена)	1	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	1	да
Официант (ставка смена)	4	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	3	да
Повар (ставка смена)	2	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	1	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	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
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)	70	да



Питание обслуживающего персонала

7

да



3F MAGAZINE



LIFE IS FULL OF
CHOICE - MAKE
THE CORRECT



WHERE FLAVOUR
MEETS ELEGANCE



