FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

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:
Количество персон: 200
Место проведения:
Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 804.66
Литров на персону: 0.6
Итого: 1 377 900

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!

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	35	1050
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	35	1050
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	40	1200
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	35	1050
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	40	1200
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	40	1200
		Итого, г на персону:	34

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат-бар. Сыр & Овощи. Сыры - Parmigiano / Feta / baby Mozzarella, салат романо, rucola, айсберг, шпинат, томаты и огурцы, оливки, крутоны, перепелиные яйца, сладкий перец, оливковое масло, с ассортиментом соусов	10000	1	10000
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
		Итого, г на персону:	100

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом	100	40	4000
Салат с тунцом, свежими овощами, листьями шпината и имбирным соусом	100	40	4000

Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	100	40	4000
Ростбиф из говяжьей вырезки, со свежими овощами, микс-салатом, томатами cherry и кунжутным соусом	100	40	4000
Филе фермерского цыпленка, с листьями салата Romaine, сыром Parmigiano, пшеничными крутонами и соусом "Caesar"	100	40	4000
Копчёная индейка, с белыми грибами, ломтиками печеного картофеля, листьями салата Ramaine и соусом "Provence"	100	40	4000
Сыр Feta с запечённой тыквой, листьями салата Romaine, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	40	4000

Итого, г на персону: 140

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина (французский багет, бородинский, зерновой)	900	20	18000

Итого, г на персону: 90

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе Сибас, маринованное в белом вине и тимьяне, в глазури из кокосового молока и teriyaki, с ломтиками лайма	3000	4	12000
Рулет из филе фермерского цыплёнка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	4	12000
Рулет из свиной вырезки, с сыром Mozzarella и шпинатом, томленый в пряном маринаде из брусники с медом и горчицей, со сливовым соусом	3000	4	12000
Овощи Wok с чили перцем, свежим кориандром и кунжутным маслом	3000	4	12000
Картофель по-деревенски, запеченый в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	4	12000

Итого, г на персону: 300

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г

Ассорти из сезонных фруктов	2000	10	20000
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой	18	40	720
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	40	720
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	40	600
Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	40	800
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	40	40	1600
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	40	800
Мини-эклер с Английскийм кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	40	800
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	40	800
Мини-Мильфей с фисташковым грильяжем, Английским кремом, свежей малиной и мятой	15	40	600
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	40	720

Итого, г на персону: 141

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	32	32000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	8	8000

Итого, мл на персону: 200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	40	40000

Итого, мл на персону: 200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	120	24000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	80	16000

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)	10	да
Бармен (ставка смена)	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	8	да
Повар (ставка смена)	4	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	2	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)	200	да
Лёд кусковой 10 кг	10	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)	200	да
Питание обслуживающего персонала	20	да