

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: 1000

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 676.42

Литров на персону: 0.4

Итого: 5 367 260

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!



ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	100	2000
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	100	2000
Слайс баклажана, с сырным муссом и грецкими орехами	20	100	2000
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail"	60	100	6000
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Blue Cheese"	60	100	6000
Филе сельди пряного посола с печеным картофелем, глазированным в копченой паприке с красным луком	20	100	2000
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	100	2000
Fresh-roll из цуккини с сельдереем, сегментом апельсина и крашем из грецких орехов	20	100	2000
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	100	2000
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	100	2000
Ломтики филе цыпленка с медово-розмариновой заправкой, со свежей голубикой и крашем из фисташек	20	100	2000
Сырный трюфель, панированный в краше из грецких орехов	20	100	2000
Пате из фермерского цыпленка с медовой грушей, вялеными фруктами, томатами sunrise, кедровыми орехами и апельсиновым chutney	20	100	2000
Мини-тако, tar-tar из печеных овощей и микрозеленью	20	100	2000
Вегетарианский ролл с печеными овощами, авокадо, вялеными томатами и пряным cream-cheese	20	100	2000
Baby Mozzarella с томатами Cherry и соусом "Pesto"	20	100	2000
Авторские профитроли с муссом из фермерского цыпленка, физалисом и кедровыми орехами	20	100	2000
Ролл из баклажана с томатами конкассе, сыром Mozzarella и соусом "Pesto"	20	100	2000
Sugar-морковь с сегментами грейпфрута, фенхелем и мятой	20	100	2000



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	100	2000
Итого, г на персону:			48

Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	100	3000
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	100	3000
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	100	3000
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	100	3000
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	100	3000
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	100	3000
Итого, г на персону:			18

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Классический салат Coleslaw с йогуртовым соусом	100	100	10000
Классический салат "Оливье" с ветчиной	100	100	10000
Классический "Столичный" салат с филе фермерского цыпленка	100	100	10000
Филе атлантической сельди "под шубой"	100	100	10000
Тартар из печёной свёклы и молодого картофеля с бочковой сельдью под соусом "Dijon"	100	100	10000
Салат из бакинских томатов с Крымским луком, букетом трав и оливковым маслом	100	100	10000
Классический салат "Оливье" с говядиной	100	100	10000
Салат в азиатском стиле с фунчозой, ростками сои, свежими овощами и соусом "Sweet chili"	100	100	10000
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	100	10000
Филе сельди слабого посола с молодым картофелем, на печёном сладком перце, с медово-горчичным соусом	100	100	10000
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	100	10000



Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	100	10000
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	100	10000
Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	100	10000
Сыр Feta с запечённой тыквой, листьями салата Romaine, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	100	10000
Кайсо салат с ореховым соусом	100	100	10000
Итого, г на персону:			160

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина (французский багет, бородинский, зерновой)	900	100	90000
Итого, г на персону:			90

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Японский окунь, маринованный в листьях лайма с перцем чили,приготовленный на гриле с ореховым соусом	3000	10	30000
Филе Сибас, маринованное в белом вине и тимьяне, в глазури из кокосового молока и teriyaki, с ломтиками лайма	3000	10	30000
Рулет из филе фермерского цыплёнка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	10	30000
Плов из фермерского цыпленка, с восточными специями	3000	10	30000
Овощи WOK с цыпленком, свежим кориандром и соусом 'Teriyaki'	3000	10	30000
Припущеная Цветная капуста, колерованная на гриле с орегано и ореховым соусом	3000	10	30000
Рис Басмати с овощным соте и оливковым маслом	3000	10	30000
Картофель по-деревенски, запеченый в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	10	30000
Итого, г на персону:			240



Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	50	100000
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой	18	80	1440
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	80	1440
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	80	1200
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	80	1600
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	80	1600
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	80	1600
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	80	1440
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	80	1600
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	80	1600
Кростини ручной работы с ванильным муссом и свежей голубикой	20	80	1600
Королевские медовые финики с кремом "Frangipane", лепестками миндаля и свежей мятой	15	80	1200
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	80	1200
Клубника в белом шоколаде	15	80	1200
Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	80	1600
Итого, г на персону:			120



Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	170	170000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	30	30000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Американский кофе (Бойлер)	200	700	140000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	300	60000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	3	да
Официант (ставка смена)	40	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	6	да
Бармен (ставка смена)	10	да
Повар (ставка смена)	25	да
Погрузка/разгрузка оборудования	30	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	10	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	100	да



Прочие расходы

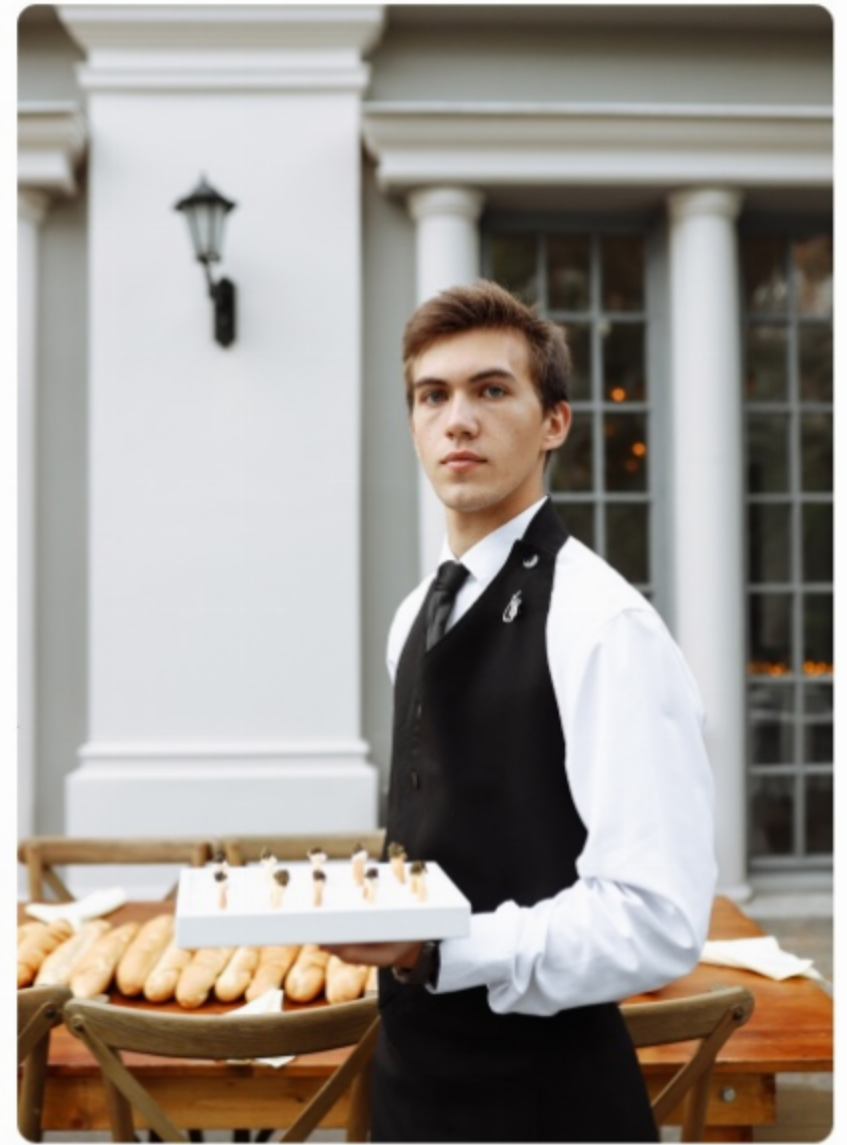
Название	Кол-во включено в стоимость	
Классический фуршет. Эксплуатационные расходы для организации фуршетного мероприятия. (фуршетные столы 1 на 25 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	1000	да
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	1000	да
Лёд кусковой 10 кг	50	да
Питание обслуживающего персонала	100	да

Вес на персону: 676.42
Объём напитков на персону, л: 0.4
Итого: 5 367 260

Пожалуйста заполните бриф по мероприятию! время заезда на площадку на монтаж - тайминг проекта(все этапы) - время на демонтаж - разгрузка (свободная/лифт/на руках по лестнице/ ?) - ассортимент и количество напитков от Заказчика -стилистика мероприятия(декора) - сервировка -мебель welcome зона - мебель основной зал - униформа - прочие нюансы/комментарии:



3F MAGAZINE



LIFE IS FULL OF
CHOICE - MAKE
THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES
THROUGH CULINARY
EXPERIENCE





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE
MOMENTS

