

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: 743.56

Литров на персону: 0.35

Итого: 6 701 600

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
Форшмак из сельди “залом” с перепелиными яйцами, икрой летучей рыбы и чипсами из бородинского хлеба	25	50	1250
Мини-такó с фермерским цыпленком, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	21	50	1050
Слайс цукини с творожным сыром, Тайским манго и свежим эстрагоном	20	50	1000
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	50	1000
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соленья, cream cheese и микрозеленью	20	50	1000
Паштет из куриной печени с брусничным Chutney и микрозеленью, в корзиночке из теста Filo	20	50	1000
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленным лососем и пряным cream cheese	20	50	1000
Авторские профитроли с муссом из слабосоленого лосося, физалисом и белым кунжутом	20	50	1000
Говяжий язык с сыром Feta, зеленым базиликом и орегано	20	50	1000
Сыр Dorblu с карамелизированной в цветочном меде грушей и свежей мятой	20	50	1000
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	50	1000
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	50	1000
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	50	1000
Мини-такó с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	50	1000
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	50	1000
Мини корнет с муссом из гусиной печени, миксом злаков и микрозеленью	20	50	1000
Бланманже с тигровыми креветками, томатами cherry bunch и фисташковым крашем	45	50	2250



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	50	1000
Roast beef из говяжьей вырезки с клубникой и имбирным мармеладом	20	50	1000
Тигровые креветки-гриль с печеным яблоком и свежим кориандром	20	50	1000
Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой	20	50	1000
Пастила из козьего сыра с облепиховым мармеладом	20	50	1000
Пастила из козьего сыра с конфитюром из вяленых фруктов и кедровыми орешками	20	50	1000
Пастила из козьего сыра с виноградным "Chutney"	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	50	1000
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	50	1000
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	50	1000
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	50	1000
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	50	1000
Тигровые креветки-гриль с сыром baby Mozzarella, томатами sunrise и зелёным базиликом	20	50	1000
Мини-тако с тигровыми креветками - гриль, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	50	1000
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	50	1000
Лосось, маринованный в скандинавских специях и свекле, с малиной и чипсами из томатов	20	50	1000
Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	50	1000
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	50	1000
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	50	1000

Итого, г на персону: 40



Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	75	2250
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	75	2250
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	75	2250
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	75	2250
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	75	2250
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	75	2250
Итого, г на персону:			14

Сэндвичи на круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с тунцом Bluefin, салатом corn, томатами cherry и кунжутным соусом	60	75	4500
Круассан с семгой слабого соления, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	75	4500
Круассан с ростбифом из говяжьей вырезки, печеным перцем и ореховым соусом	60	75	4500
Круассан с фермерским цыпленком, свежими овощами и тапенадом из оливок	60	75	4500
Круассан с утиным филе, томатами sunrise, грушевым chutney и соусом "Blue Cheese"	60	75	4500
Круассан с запеченной индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	75	4500
Круассан с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	60	75	4500
Итого, г на персону:			32



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	6	60000
Poke-Bowl Bar. Киноа / булгур / рис / тунец / креветки / греческая фета / курица / авокадо, бобы эдамаме, проростки сои, кинза, свежие огурцы и розовые томаты, имбирный соус	4000	6	24000
Шпинатные вафли с морковным / свекольным / классическим хумусом, с миксом злаков и микрозеленью	4000	6	24000
Итого, г на персону:			108

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тартар из печёной свёклы и молодого картофеля с бочковой сельдью под соусом "Dijon"	100	75	7500
Салат из бакинских томатов с Крымским луком, букетом трав и оливковым маслом	100	75	7500
Классический салат "Оливье" с говядиной	100	75	7500
Салат в азиатском стиле с фунчозой, ростками сои, свежими овощами и соусом "Sweet chili"	100	75	7500
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	75	7500
Филе сельди слабого посола с молодым картофелем, на печёном сладком перце, с медово-горчичным соусом	100	75	7500
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	75	7500
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	75	7500
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	75	7500
Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	75	7500
Сыр Feta с запечённой тыквой, листьями салата Romaine, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	75	7500
Кайсо салат с ореховым соусом	100	75	7500



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	100	75	7500
Салат с печёными овощами Noisette, корнишонами и соусом "Pesto"	100	75	7500
Микс-салат с запеченной тыквой, цветными томатами, лепестками миндаля и гранатовым соусом	100	75	7500
Листья салата с филе цыплёнка, маринованного в пряных травах со свежими овощами и соусом из печеного перца	100	75	7500
Копчёная индейка, с белыми грибами, ломтиками печеного картофеля, листьями салата Romaine и соусом "Provence"	100	75	7500
Микс-салат с сыром baby-Mozzarella, томатами cherry и соусом "Pesto"	100	75	7500
Сыр Mozzarella с печеной свеклой, салатом айсберг и соусом "Pesto"	100	75	7500
Тайский салат с телячьим языком, фунчозой, свежими овощами и соусом "sweet chili"	100	75	7500
Итого, г на персону:			150

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина с пряным маслом (ассорти европейских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные)	600	100	60000
Итого, г на персону:			60

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Картофель по-деревенски, запеченный в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	10	30000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	10	30000
Припущенная Цветная капуста, колерованная на гриле с орегано и ореховым соусом	3000	10	30000
Японский окунь, маринованный в листьях лайма с перцем чили,приготовленный на гриле с ореховым соусом	3000	12	36000
Рулет из филе фермерского цыплёнка с вялеными фруктами, томатами sunrise и соусом из зеленого базилика	3000	12	36000



Рулет из свиной вырезки, с сыром Mozzarella и шпинатом, томленный в пряном маринаде из брусники с медом и горчицей, со сливовым соусом	3000	12	36000
--	------	----	-------

Итого, г на персону: 198

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	100	1800
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	100	1800
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	100	1500
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	100	2000
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	100	2000
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	100	2000
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	100	1800
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	100	2000
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	100	2000
Кростини ручной работы с ванильным муссом и свежей голубикой	20	100	2000
Королевские медовые финики с кремом "Frangipane", лепестками миндаля и свежей мятой	15	100	1500
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	100	1500
Клубника в белом шоколаде	15	100	1500
Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	100	2000
Мини-тартини ручной работы, с кремом "Mascarpone", свежей голубикой и мятой	20	100	2000
Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой	15	100	1500



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Авторские шоколадные трюфеля ручной работы (молочный, горький, белый)	25	100	2500
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	40	100	4000
Ванильная Панна-котта с клубникой	40	100	4000
Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса	35	100	3500
Итого, г на персону:			143

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	120	120000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	30	30000
Итого, мл на персону:			150

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	400	80000
Американский кофе (Бойлер)	200	600	120000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	5	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	10	да
Официант (ставка смена)	40	да
Бармен (ставка смена)	10	да
Погрузка/разгрузка оборудования	40	да
Повар (ставка смена)	25	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

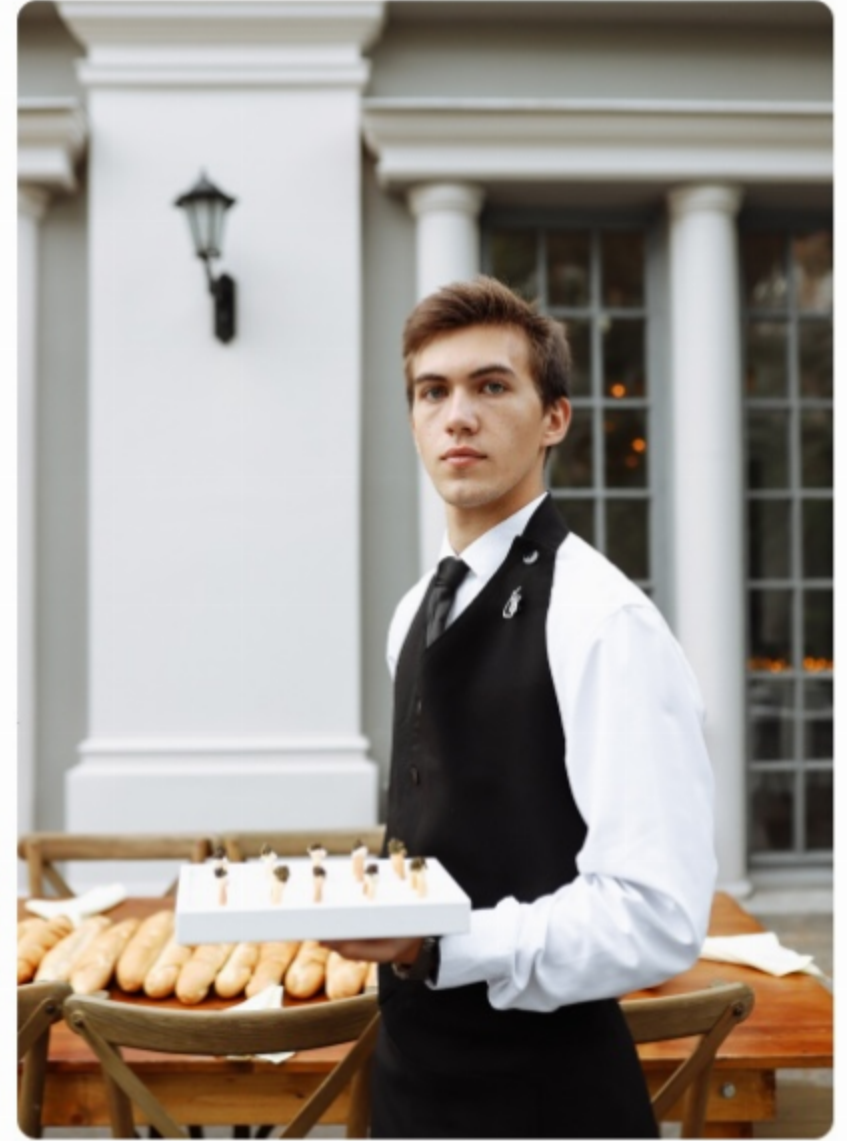
Название	Кол-во включено в стоимость	
Классический фуршет. Эксплуатационные расходы для организации фуршетного мероприятия. (фуршетные столы 1 на 25 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	1000	да
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	1000	да
Лёд кусковой 10 кг	40	да
Питание обслуживающего персонала	100	да

Вес на персону: 743.56
Объём напитков на персону, л: 0.35
Итого: 6 701 600

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

