

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: 1000

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 802.22

Литров на персону: 0.5

Итого: 9 600 790

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
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	50	1000
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	50	1000
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	50	1000
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	50	1000
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	50	1000
Тигровые креветки-гриль с сыром baby Mozzarella, томатами sunrise и зелёным базиликом	20	50	1000
Тигровые креветки-гриль с печеным яблоком и свежим кориандром	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 соления, cream cheese и микрозеленью	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	50	1000
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	50	1000
Мини-такó с тигровыми креветками - гриль, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	50	1000
Лосось, маринованный в скандинавских специях и свекле, с малиной и чипсами из томатов	20	50	1000
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	50	1000
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленным лососем и пряным cream cheese	20	50	1000
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	50	1000
Бланманже с тигровыми креветками, томатами cherry bunch и фисташковым крашем	45	50	2250



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Авторские профитроли с муссом из слабосоленого лосося, физалисом и белым кунжутом	20	50	1000
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	50	1000
Мини-такое 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
Говяжий язык с сыром Feta, зеленым базиликом и орегано	20	50	1000
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	50	1000
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
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	50	1000
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	50	1000
Филе копченой утки с сыром Brie, карамелизированной грушей и свежей мятой	20	50	1000
Пате из фермерского цыпленка с медовой грушей, вялеными фруктами, томатами sunrise, кедровыми орехами и апельсиновым chutney	20	50	1000
Паштет из куриной печени с брусничным Chutney и микрозеленью, в корзиночке из теста Filo	20	50	1000
Мини-такое с фермерским цыпленком, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	21	50	1050
Мини корнет с муссом из гусиной печени, миксом злаков и микрозеленью	20	50	1000
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	50	1000
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	50	1000
Сыр Dorblu с карамелизированной в цветочном меде грушей и свежей мятой	20	50	1000
Пастила из козьего сыра с облепиховым мармеладом	20	50	1000



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

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
Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	50	1000
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	50	1000
Baby Mozzarella с томатами Cherry и соусом "Pesto"	20	50	1000
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail"	60	50	3000
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Blue Cheese"	60	50	3000
Мини-тако, tar-tar из печеных овощей и микрозеленью	20	50	1000
Sugar-морковь с сегментами грейпфрута, фенхелем и мятой	20	50	1000
Вегетарианский ролл с печеными овощами, авокадо, вялеными томатами и пряным cream-cheese	20	50	1000
Fresh-roll из цукини с сельдереем, сегментом апельсина и крашем из грецких орехов	20	50	1000
Ломтики филе цыпленка с медово-розмариновой заправкой, со свежей голубикой и крашем из фисташек	20	50	1000
Авторские профитроли с муссом из фермерского цыпленка, физалисом и кедровыми орехами	20	50	1000
Сырный трюфель, панированный в краше из грецких орехов	20	50	1000
Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой	20	50	1000
Слайс цукини с творожным сыром, Тайским манго и свежим эстрагоном	20	50	1000
Ролл из баклажана с томатами конкассе, сыром Mozzarella и соусом "Pesto"	20	50	1000
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	50	1000
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	50	1000

Итого, г на персону: 62



Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат-бар. Antipasti: Салями Milano, Chorizo, Пармская ветчина, Pepperoni, Parmigiano, Mozzarella, Dorblu, Chevre, маринованные корнишоны, оливки и маслины, шампиньоны, вяленые томаты, овощи гриль, артишоки, каперсы, Rucola, масло, гриссини и чиабатта	10000	6	60000
Паштетная станция. Паштеты из куриной печени / утки / кролика / сервируются с пряным сливочным маслом, миксом злаков, черносмородиновым конфитюром и грушевым Chutney, на домашних оладьях	3000	10	30000
Демонстрационное приготовление. Tar-tar из говяжьей вырезки с перепелиными яйцами, каперсами, луком шалот, маринованным имбирем и дижонской горчицей. Сервируется с пшеничными и ржаными тостами	3000	10	30000
Салат-бар. Птица. Копчёная утиная грудка, филе фермерского цыпленка, филе индейки, маринованное в липовом меде и бадьяне, салат романо, rucola, айсберг, Parmigiano, Feta, Baby Mozzarella, томаты, огурцы, оливки, крутоны, с ассортиментом соусов	10000	6	60000
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
Итого, г на персону:			240

Хлебная корзина

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

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Карвинг станция. Слоеный штрудель с дуэтом семги и трески с припущенным шпинатом и соусом "Saffron"	5500	8	44000



Демонстрационное приготовление авторских вафельных рожков с сырным муссом Camembert, тигровыми креветками и микрозеленью

4000 10 40000

Демонстрационное приготовление. Мини-бургеры с котлетами из мраморной говядины, фермерского цыпленка, дуэта семги и трески, сыром Cheddar, солеными огурцами, свежими томатами и ассортиментом соусов

6000 8 48000

Демонстрационное приготовление. Мексиканское тако с фермерской говядиной, филе цыпленка, сыром Cheddar, томатами cherry, сладкой кукурузой, перцем chili, печеными овощами и соусами на выбор: Guacamole / salsa / сырный соус / сметана

4000 10 40000

Демонстрационное приготовление авторских вафельных рожков с запеченной уткой, сыром Dorblu, томатами cherry и микрозеленью

4000 10 40000

Итого, г на персону: 212

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
----------	--------	--------	----------

Демонстрационное приготовление "Сорбе". Пиво Guinness, готовится при помощи жидкого азота

4000 8 32000

Демонстрационное приготовление "Сорбе". Манго & Чили, готовится при помощи жидкого азота

4000 8 32000

Демонстрационное приготовление "Сорбе". Малина & Шампанское, готовится при помощи жидкого азота

4000 8 32000

Итого, г на персону: 96

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 75 1350

Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой

18 75 1350

Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы

15 75 1125

Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами

20 75 1500

Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой

35 75 2625



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	75	1500
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	75	1500
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	75	1500
Мини-тартини ручной работы, с кремом "Mascarpone", свежей голубикой и мятой	20	75	1500
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	75	1350
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	75	1500
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	75	1500
Кростини ручной работы с ванильным муссом и свежей голубикой	20	75	1500
Королевские медовые финики с кремом "Frangipane", лепестками миндаля и свежей мятой	15	75	1125
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	75	1125
Ванильная Панна-котта с клубникой	40	75	3000
Авторские шоколадные трюфеля ручной работы (молочный, горький, белый)	25	75	1875
Клубника в белом шоколаде	15	75	1125
Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса	35	75	2625
Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой	15	75	1125

Итого, г на персону: 132

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	130	130000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	70	70000

Итого, мл на персону: 200

Соки и морсы



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	100	100000
Итого, мл на персону:			100

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	600	120000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	400	80000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	2	да
Супервайзер (ставка смена)	4	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	6	да
Официант (ставка смена)	50	да
Бармен (ставка смена)	6	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	6	да
Повар (ставка смена)	25	да
Су-шеф (ставка смена)	10	да
Погрузка/разгрузка оборудования	40	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	
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)	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: 802.22
Объём напитков на персону, л: 0.5
Итого: 9 600 790

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



WHERE FLAVOUR
MEETS ELEGANCE



