

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: Лёгкий фуршет / Кофе-брейк (продолжительность до 1 часа)

Количество персон: 150

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 624.37

Литров на персону: 0.61

Итого: 706 770

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
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	30	600
Слайс баклажана, с сырным муссом и грецкими орехами	20	30	600
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail"	60	30	1800
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	30	600
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	30	600
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	30	600
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	30	600
Ломтики филе цыпленка с медово-розмариновой заправкой, со свежей голубикой и крашем из фисташек	20	30	600
Barbie roll со свеклой и грецким орехом	20	30	600
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Blue Cheese"	60	30	1800
Итого, г на персону:			56

Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	50	1500
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	50	1500
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	50	1500
Итого, г на персону:			30



Сэндвичи на хлебе чиабатта

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Чиабатта-сэндвич с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	80	50	4000
Чиабатта-сэндвич с бужениной, болгарским перцем и соусом "BBQ"	80	50	4000
Чиабатта-сэндвич с филе фермерского цыпленка, свежими томатами и соусом "Caesar"	80	50	4000
Итого, г на персону:			80

Сэндвичи на круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с ростбифом из говяжьей вырезки, печеным перцем и ореховым соусом	60	50	3000
Круассан с фермерским цыпленком, свежими овощами и тапенадом из оливок	60	50	3000
Круассан с утиным филе, томатами sunrise, грушевым chutney и соусом "Blue Cheese"	60	50	3000
Итого, г на персону:			60

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат в азиатском стиле с фунчозой, ростками сои, свежими овощами и соусом "Sweet chili"	100	50	5000
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	50	5000
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	50	5000
Итого, г на персону:			100



Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	15	30000
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	50	1750
Ванильная Панна-котта с клубникой	40	50	2000
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	40	50	2000
Итого, г на персону:			238

Домашняя выпечка

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сливочный капкейк с ванильным кремом, свежей клубникой, фисташковым крашем и мятой	60	50	3000
Карамельный капкейк с молочным шоколадом, свежей малиной и мятой	60	50	3000
Шоколадный капкейк с грецким орехом, голубикой и свежей мятой	60	50	3000
Итого, г на персону:			60

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	24	24000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	6	6000
Итого, мл на персону:			200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	30	30000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
----------	-----------	--------	-----------



Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	80	16000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	80	16000
Итого, мл на персону:			213

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Супервайзер (full day)	1	да
Бармен	3	да
Погрузка/разгрузка оборудования	4	да
Повар (ставка смена)	2	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования каблучок	2	да
Такси для персонала принимающего участие в монтажных работа ранее 7:00	5	да

Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
Кофе-брейк. Эксплуатационные расходы для организации кофе-брейка. (фуршетные столы из расчёта 1 на 35 гостей, коктейльные столы из расчёта 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки/приборы/чашки , кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	150	да
Питание обслуживающего персонала	15	да



Вес на персону: 624.37

Объём напитков на персону, л: 0.61

Итого: 706 770

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





CRAFTING MEMORIES
THROUGH CULINARY
EXPERIENCE





OUR TEAM ENSURES
EVERY EVENT IS
A MASTERPIECE OF
SERVICE AND STYLE

