

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: 500

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 309.15

Литров на персону: 0.6

Итого: 1 521 220

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

Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	85	2550
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	85	2550
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	85	2550
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	85	2550
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	85	2550
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	85	2550
Итого, г на персону:			31

Сэндвичи на тостовом хлебе

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	73	4380
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с ветчиной из индейки, сыром Gouda и свежими томатами	60	73	4380
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с сыром Mozzarella, свежими томатами и соусом "Pesto"	60	73	4380
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с филе фермерского цыпленка, сыром Gouda, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	73	4380
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с тунцом, свежими томатами и творожным сыром	60	73	4380
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с семгой слабого соления, творожным сыром и свежим огурцом	60	73	4380
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	73	4380
Итого, г на персону:			61



Сэндвичи на круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с запеченной индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	73	4380
Круассан с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	60	73	4380
Круассан с ростбифом из говяжьей вырезки, печеным перцем и ореховым соусом	60	73	4380
Круассан с фермерским цыпленком, свежими овощами и тапенадом из оливок	60	73	4380
Круассан с тунцом Bluefin, салатом corn, томатами cherry и кунжутным соусом	60	73	4380
Круассан с семгой слабого соления, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	73	4380
Круассан с утиным филе, томатами sunrise, грушевым chutney и соусом "Blue Cheese"	60	73	4380
Итого, г на персону:			61

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	25	50000
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой	18	50	900
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	50	900
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	50	750
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	50	1000
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	100	3500
Ванильная Панна-котта с клубникой	40	100	4000
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	50	1000
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	50	1000
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	50	900



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	50	1000
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	50	1000
Кростини ручной работы с ванильным муссом и свежей голубикой	20	50	1000
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	40	100	4000
Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса	35	100	3500
Чиа пудинг, с цветочным медом, фиалкой и свежей мятой	35	100	3500
Итого, г на персону:			156

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	70	70000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	30	30000
Итого, мл на персону:			200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	100	100000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	250	50000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	250	50000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ



Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Супервайзер (full day)	3	да
Бармен	10	да
Повар (ставка смена)	4	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования каблучок	5	да
Такси для персонала принимающего участие в монтажных работа ранее 7:00	17	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)	500	да
Питание обслуживающего персонала	50	да

Вес на персону: 309.15

Объём напитков на персону, л: 0.6

Итого: 1 521 220

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

