

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:

Количество персон: 50

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 1100.08

Литров на персону: 0.5

Итого: 440 740

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

Холодные закуски (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Плато Spring rolls. Лосось слабого соления, японские огурцы, авокадо, rucola и икра тобико. Сервируются со сметанным соусом	400	5	2000
Заливное из судака с томатами cheery, зеленью и лаймом	600	5	3000
Мясное ассорти. Рулет из фермерского цыпленка, копченая индейка, отварной говяжий язык, roast beef из маринованной в красном вине говяжьей вырезки, со сливочным хреном и дижонской горчицей	450	5	2250
Каннеллони из баклажан с муссом из сыра, грецких орехов и свежей зелени	200	5	1000
Ассорти кавказских сыров. Брынза, Сулугуни, Чанах, Чечил, с травами и грецкими орехами	450	5	2250
Овощное плато. Cherry Dolce, розовые томаты, свежие огурцы, перец болгарский, редис, стебель сельдерея, перец острый, дайкон, кукуруза, брокколи, соус blue cheese. Зелень: укроп, базилик, кинза.	600	5	3000
Итого, г на персону:			270

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тайский салат с тигровыми креветками-гриль, рисовой лапшой и маринованными в sweet chili овощами	450	5	2250
Свинная вырезка, запеченная в чили и меде, с кенийской фасолью, томатами конкассе и листьями салата Мангольд	450	5	2250
Филе фермерского цыплёнка в кунжуте, с листьями молодого шпината, обжаренными на гриле цукини и томатами cherry bunch	450	5	2250
Мароканский салат из печеных овощей с пшеничными тостами из французского багета	450	5	2250
Итого, г на персону:			180



Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Французский багет, бородинский, зерновой.	800	5	4000
Итого, г на персону:			80

Горячие закуски в блинчиках

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинный мешочек с грибным соте в сливочном соусе, трюфельным маслом и эстрагоном	120	50	6000
Итого, г на персону:			120

Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тирольский Попьет на карпаччо из печеного картофеля, глазированного в копченой паприке, тимьяне и розмарине с грибным соусом	250	50	12500
Итого, г на персону:			250

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	5	10000
Итого, г на персону:			200

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	11	11000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	4	4000
Итого, мл на персону:			300



Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Американский кофе (Бойлер)	200	25	5000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	25	5000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (full day)	1	да
Официант (ставка 1/2 смены)	6	да
Повар (ставка смена)	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	5	да

Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	50	да
Лёд кусковой 10 кг	3	да
Банкет. Эксплуатационные расходы для организации банкетного мероприятия. (коктейльные столы 1 на 15 гостей, банкетные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	50	да



Питание обслуживающего персонала

7

да

Вес на персону: 1100.08

Объём напитков на персону, л: 0.5

Итого: 440 740

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:

