

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: 638.09

Литров на персону: 0.6

Итого: 7 053 760

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
Авторские профитроли с муссом из фермерского цыпленка, физалисом и кедровыми орехами	20	100	2000
Ролл из баклажана с томатами конкассе, сыром Mozzarella и соусом "Pesto"	20	100	2000
Sugar-морковь с сегментами грейпфрута, фенхелем и мятой	20	100	2000
Форшмак из сельди "залом" с перепелиными яйцами, икрой летучей рыбы и чипсами из бородинского хлеба	25	100	2500
Мини-тако с фермерским цыпленком, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	21	100	2100
Слайс цукини с творожным сыром, Тайским манго и свежим эстрагоном	20	100	2000
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	100	2000
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	100	2000
Паштет из куриной печени с брусничным Chutney и микрозеленью, в корзиночке из теста Filo	20	100	2000
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленным лососем и пряным cream cheese	20	100	2000
Авторские профитроли с муссом из слабосоленого лосося, физалисом и белым кунжутом	20	100	2000
Говяжий язык с сыром Feta, зеленым базиликом и орегано	20	100	2000
Сыр Dorblu с карамелизированной в цветочном меде грушей и свежей мятой	20	100	2000
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	100	2000
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	100	2000
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	100	2000
Мини-тако с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	100	2000



Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	100	2000
Мини корнет с муссом из гусиной печени, миксом злаков и микрозеленью	20	100	2000
Бланманже с тигровыми креветками, томатами cherry bunch и фисташковым крашем	45	100	4500
Итого, г на персону:			43

Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	100	3000
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	100	3000
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	100	3000
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	100	3000
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	100	3000
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	100	3000
Итого, г на персону:			18

Сэндвичи на круассанах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Круассан с тунцом Bluefin, салатом corn, томатами cherry и кунжутным соусом	60	100	6000
Круассан с семгой слабого соления, свежими томатами и соусом "Caesar"	60	100	6000
Круассан с ростбифом из говяжьей вырезки, печеным перцем и ореховым соусом	60	100	6000
Круассан с фермерским цыпленком, свежими овощами и тапенадом из оливок	60	100	6000
Круассан с утиным филе, томатами sunrise, грушевым chutney и соусом "Blue Cheese"	60	100	6000
Круассан с запеченной индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом	60	100	6000



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Круассан с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	60	100	6000
Итого, г на персону:			42

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шпинатные вафли с морковным / свекольным / классическим хумусом, с миксом злаков и микрозеленью	4000	8	32000
Роке-Bowl Bar. Киноа / булгур / рис / тунец / креветки / греческая фета / курица / авокадо, бобы эдамаме, проростки сои, кинза, свежие огурцы и розовые томаты, имбирный соус	4000	8	32000
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	4	40000
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	4	40000
Сырный бар. Dorblu, Parmigiano, Chevrette, Brie, со свежими ягодами, виноградным chutney, цветочным медом, гриссини и орехами	4000	8	32000
Итого, г на персону:			176

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат с копчеными колбасками, сыром Cheddar, маринованными шампиньонами и медово-горчичным соусом	100	100	10000
Филе сельди слабого посола с молодым картофелем, на печёном сладком перце, с медово-горчичным соусом	100	100	10000
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	100	10000
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	100	10000
Сыр Feta в пряных травах, с салатом айсберг, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	100	10000



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Сыр Feta с запечённой тыквой, листьями салата Romaine, свежими овощами и цитрусовым соусом	100	100	10000
Кайсо салат с ореховым соусом	100	100	10000
Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	100	100	10000
Салат с печёными овощами Noisette, корнишонами и соусом "Pesto"	100	100	10000
Листья салата с филе цыплёнка, маринованного в пряных травах со свежими овощами и соусом из печеного перца	100	100	10000
Итого, г на персону:			100

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина (французский багет, бородинский, зерновой)	900	100	90000
Итого, г на персону:			90

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Малина & Шампанское, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Личи/Малина, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Лесные ягоды, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Клубника & Cointreau, готовится при помощи жидкого азота	4000	2	8000
Итого, г на персону:			32

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
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



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

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
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	100	3500
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
Авторские шоколадные трюфеля ручной работы (молочный, горький, белый)	25	100	2500
Мини-тартини ручной работы, с темным шоколадом и свежей малиной	20	100	2000
Ассорти из сезонных фруктов	2000	50	100000
Итого, г на персону:			137



Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	150	150000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	50	50000
Итого, мл на персону:			200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	200	200000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	500	100000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	500	100000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	2	да
Супервайзер (ставка смена)	2	да
Официант (ставка смена)	45	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	6	да
Бармен (ставка смена)	5	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	5	да
Повар (ставка смена)	20	да



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Су-шеф (ставка смена)	8	да
Погрузка/разгрузка оборудования	20	да

Логистика

Название	Кол-во включено в стоимость	
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	8	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	80	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	40	да
Питание обслуживающего персонала	100	да

Вес на персону: 638.09

Объём напитков на персону, л: 0.6

Итого: 7 053 760

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



