FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

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: 327.12
Литров на персону: 0.4
Итого: 400 000

Данное предложение может быть откорректировано по любому из параметров в соответствии с Вашими пожеланиями.
Стоимость, указанная в смете, действительна в течение 10 календарных дней с даты составления коммерческого предложения. По истечении указанного срока стоимость подлежит актуализации.

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 7 дней до даты проведения мероприятия, оформляются в письменном виде и подписываются Сторонами.
- В случае, если количество гостей превышает 300 персон, тогда финальное подтверждение по смете не позднее 20 календарных дней.
- 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

Канапе и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико	20	25	500
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	25	500
Террин из утки с инжиром, фисташками, шалфеем, свежей малиной и черничным конфитюром	20	25	500
Канапе “Ceasar” с чипсами из миндаля и пармезана	20	25	500
Канапе “Caprese” с вялеными томатами, тимьяном и pesto	20	25	500
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	25	500
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	25	500
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	25	500
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	25	500
Тигровые креветки-гриль с сыром baby Mozzarella, томатами sunrise и зелёным базиликом	20	25	500
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленым лососем и пряным cream cheese	20	25	500
Мини-тако с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	25	500
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	25	500
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	25	500
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	25	500
Паштет из куриной печени с брусничным Chutney и микрозеленью, в корзиночке из теста Filo	20	25	500
Ломтики филе цыпленка с медово-розмариновой заправкой, со свежей голубикой и крашем из фисташек	20	25	500
Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой	20	25	500

Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	25	500
Baby Mozzarella с томатами Cherry и соусом "Pesto"	20	25	500

Итого, г на персону: 200

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом Mascarpone, свежей клубникой и мятой	18	25	450
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	25	450
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	25	375
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	25	500
Мини-эклер с Английскийм кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	25	500
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	25	500
Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада	18	25	450
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	25	500
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	25	500
Кростини ручной работы с ванильным муссом и свежей голубикой	20	25	500
Королевские медовые финики с кремом "Frangipane", лепестками миндаля и свежей мятой	15	25	375
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	25	375
Клубника в белом шоколаде	15	25	375
Хрустящий Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	25	500

Итого, г на персону: 127

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	6	6000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	4	4000

Итого, мл на персону: 200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	10	10000

Итого, мл на персону: 200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	1	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	1	да
Официант (ставка смена)	4	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	1	да
Повар (ставка смена)	2	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования малая грузовая машина	1	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
Коктейль(все блюда в обнос, без горячих блюд). Эксплуатационные расходы для организации коктейльного мероприятия. (бар 1 на 50 гостей, коктейльные столы 1 на 8 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	50	да
Питание обслуживающего персонала	2	да