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: 200
Место проведения:
Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 1185.83
Литров на персону: 0.6
Итого: 2 028 500

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 тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	40	800
Форшмак из сельди “залом” с перепелиными яйцами, икрой летучей рыбы и чипсами из бородинского хлеба	25	50	1250
Филе сельди пряного посола с печеным картофелем, глазированным в копченой паприке с красным луком	20	50	1000
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	40	800
Тунец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	40	800
Томаты Cherry, фаршированные муссом из слабосоленого лосося и микрозеленью	20	50	1000
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	50	1000
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	40	800
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	50	1000
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	40	800
Мини-тако с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	40	800
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	40	800
Говяжий язык с сыром Feta, зеленым базиликом и орегано	20	40	800
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	40	800
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	40	800
Мини-тако с фермерским цыпленком, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	21	50	1050
Авторские профитроли с муссом из фермерского цыпленка, физалисом и кедровыми орехами	20	50	1000

Пастила из козьего сыра с конфитюром из вяленых фруктов и кедровыми орешками	20	40	800

Итого, г на персону: 81

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат-бар. Рыбная гастрономия. Слабосоленый лосось, тунец Bluefin, красная икра, салат романо, руккола, шпинат, Parmigiano, Chevre, Mozzarella, томаты, огурцы, маслины, крутоны, перепелиные яйца, с ассортиментом соусов	10000	1	10000
Салат-бар. Мясная гастрономия: Пармская ветчина, филе фермерской индейки, запеченная утиная грудка, салат романо, rucola, шпинат, Parmigiano, Chevre, Mozzarella, томаты, огурцы, оливки, крутоны, с ассортиментом соусов	10000	1	10000
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	1	10000
Салат-бар. Сыр & Овощи. Сыры - Parmigiano / Feta / baby Mozzarella, салат романо, rucola, айсберг, шпинат, томаты и огурцы, оливки, крутоны, перепелиные яйца, сладкий перец, оливковое масло, с ассортиментом соусов	10000	1	10000

Итого, г на персону: 200

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
Филе сельди слабого посола с молодым картофелем, на печёном сладком перце, с медово-горчичным соусом	100	50	5000
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	50	5000

Итого, г на персону: 100

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г

Хлебная корзина с пряным маслом (ассорти европейских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные)	600	20	12000

Итого, г на персону: 60

Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с семгой, яйцом и зеленью	50	50	2500
Пирожок с мясом	50	50	2500
Пирожок с картофелем и грибами	50	50	2500
Пирожок с капустой	50	50	2500

Итого, г на персону: 50

Пирожки сладкие

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с яблоками	50	50	2500
Пирожок с чёрной смородиной	50	50	2500
Пирожок с черникой	50	50	2500
Пирожок с клубникой	50	50	2500

Итого, г на персону: 50

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Wok. Демонстрационное приготовление фермерского цыпленка, с овощами, кориандром, кунжутом и острым соусом "Kimchi"	6000	2	12000
Демонстрационное приготовление. Мини-бургеры с котлетами из мраморной говядины, фермерского цыпленка, дуэта семги и трески, сыром Cheddar, солеными огурцами, свежими томатами и ассортиментом соусов	6000	2	12000

Итого, г на персону: 120

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Японский окунь, маринованный в листьях лайма с перцем чили,приготовленный на гриле с ореховым соусом	3000	3	9000

Фермерская телятина, томленая в маринаде из красного вина с розмарином, сельдереем и орегано	3000	3	9000
Овощной рататуй, с томатным соусом и зеленым базиликом	3000	3	9000
Картофель по-деревенски, запеченый в пасте из сладкой паприки, розмарина, тимьяна, Kimchi, соевого соуса и оливкового масла	3000	3	9000

Итого, г на персону: 180

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Летняя Фруктовая Станция (Филе Арбуза с муссом из клубники & Дынные шарики с мятным парфе)	25000	2	50000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Лесные ягоды, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Апельсин & Розмарин, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Клубника & Cointreau, готовится при помощи жидкого азота	4000	1	4000

Итого, г на персону: 310

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
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
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	50	750
Клубника в белом шоколаде	15	50	750
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

Итого, г на персону: 35

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	32	32000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	8	8000

Итого, мл на персону: 200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	40	40000

Итого, мл на персону: 200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	120	24000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	80	16000

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)	2	да
Официант (ставка смена)	10	да
Бармен (ставка смена)	2	да
Су-шеф (full day)	2	да
Повар (ставка смена)	5	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	2	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	7	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)	200	да
Лёд кусковой 10 кг	10	да
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)	200	да
Питание обслуживающего персонала	8	да