

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: 951.22

Литров на персону: 0.94

Итого: 10 506 040

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
Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой	20	100	2000
Пастила из козьего сыра с облепиховым мармеладом	20	100	2000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	100	2000
Тигровые креветки-гриль с сыром baby Mozzarella, томатами sunrise и зелёным базиликом	20	100	2000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	100	2000
Лосось, маринованный в скандинавских специях и свекле, с малиной и чипсами из томатов	20	100	2000
Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	100	2000
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	100	2000
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	100	2000
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	100	2000
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	100	2000
Мини корнет с муссом из гусиной печени, миксом злаков и микрозеленью	20	100	2000
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	100	2000
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	100	2000
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	100	2000
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	100	2000
Говяжий язык с сыром Feta, зеленым базиликом и орегано	20	100	2000

Итого, г на персону: 34



Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Строганина из Мурманской Форели, подается с солью с травами, пряным маслом и лимоном - 1 большая рыба	5000	6	30000
Строганина из Дальневосточной Нельмы, подается с солью с травами, пряным маслом и лимоном - 1 большая рыба	4000	6	24000
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	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:			126

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе тунца на гриле, с микс салатом, и маринованными в "sweet chili" овощами	100	100	10000
Филе сельди слабого посола с молодым картофелем, на печёном сладком перце, с медово-горчичным соусом	100	100	10000
Угорь горячего копчения, глазированный в "teriyaki" с салатом чука и кунжутным соусом	100	100	10000
Тигровые креветки на гриле, с салатом чука, листьями салата Айсберг и ореховым соусом	100	100	10000
Тартар из печёной свёклы и молодого картофеля с бочковой сельдью под соусом "Dijon"	100	100	10000
Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом	100	100	10000
Ассорти морепродуктов, с листьями салата мисклам, маринованными артишоками, вялеными томатами и соусом из икры летучей рыбы	100	100	10000
Фермерская телятина с белыми грибами, томатами cherry, микс-салатом и брусничным соусом	100	100	10000
Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	100	100	10000
Тайский салат с телячьим языком, фунчозой, свежими овощами и соусом "sweet chili"	100	100	10000



Итого, г на персону: 100

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная станция (Чиабатта, цельнозерновой хлеб, французский багет, ржаные булочки с кориандром)	1500	40	60000
			Итого, г на персону: 60

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Ломтики красного тунца, в стиле Tataki, на листьях салата ruscola с томатами bunch и ягодным Cream Balsamic	5500	7	38500
Демонстрационное приготовление. Тигровые креветки, фламбированные в роме с лимонником, тимьяном и перцем chili	3000	12	36000
Демонстрационное приготовление. Дуэт авторских вафельных брусков с лососем & cream cheese / ростбифом & вялеными томатами	4000	9	36000
Карвинг станция. Тамбовский свиной окорок, запеченный в медовухе, с брусникой и горчицей, подается с пряным картофелем и соусом из лесных ягод	4000	9	36000
Демонстрационное приготовление. Roast beef на Carpaccio из печенного картофеля, с трюфельным маслом и соусом из белых грибов	3000	12	36000
Демонстрационное приготовление авторских вафельных рожков с запеченной уткой, сыром Dorblu, томатами cherry и микрозеленью	4000	9	36000
			Итого, г на персону: 219

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Клубника & Cointreau, готовится при помощи жидкого азота	4000	6	24000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Личи/Малина, готовится при помощи жидкого азота	4000	6	24000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Апельсин & Розмарин, готовится при помощи жидкого азота	4000	6	24000



Летняя Фруктовая Станция (Филе Арбуза с муссом из клубники & Дынные шарики с мятным парфе)	25000	12	300000
Итого, г на персону:			372

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Чиа пудинг, с цветочным медом, фиалкой и свежей мятой	35	100	3500
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 Кростини из рисового теста с ганашем из белого шоколада, фисташками и лесными ягодами	20	100	2000
Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой	40	100	4000
Тартар из клубники с зеленым базиликом и ароматной фиалкой	40	100	4000
Тартар из ананаса с чили перцем и мятой	40	100	4000
Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой	35	100	3500
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 темным шоколадом и свежей малиной	20	100	2000
Мини-тартини ручной работы, с кремом "Mascarpone", свежей голубикой и мятой	20	100	2000
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	100	2000
Мандариновый Гаспачо с эстрагоном и тартаром из киви	40	100	4000
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	100	2000
Итого, г на персону:			41



Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	300	300000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	100	100000
Итого, мл на персону:			400

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	300	300000
Итого, мл на персону:			300

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	600	120000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	600	120000
Итого, мл на персону:			240

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	2	да
Супервайзер (ставка смена)	4	да
Официант (ставка смена)	50	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	5	да
Бармен (ставка смена)	5	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	6	да
Повар (ставка смена)	25	да



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Су-шеф (ставка смена)	12	да
Погрузка/разгрузка оборудования	40	да

Логистика

Название	Кол-во включено в стоимость	
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	9	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	100	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)	1000	да
Лёд кусковой 10 кг	50	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)	1000	да
Питание обслуживающего персонала	100	да

Вес на персону: 951.22
Объём напитков на персону, л: 0.94
Итого: 10 506 040

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



