

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: 1062.99

Литров на персону: 0.94

Итого: 11 596 200

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
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	75	1500
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	75	1500
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	75	1500
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	75	1500
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	75	1500
Тигровые креветки-гриль с печеным яблоком и свежим кориандром	20	75	1500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	75	1500
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	75	1500
Мини-такос с тигровыми креветками - гриль, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	75	1500
Лосось, маринованный в скандинавских специях и свекле, с малиной и чипсами из томатов	20	75	1500
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	75	1500
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	75	1500
Бланманже с тигровыми креветками, томатами cherry bunch и фисташковым крашем	45	75	3375
Авторские профитроли с муссом из слабосоленого лосося, физалисом и белым кунжутом	20	75	1500
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	75	1500
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	75	1500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	75	1500
Мини-такос с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	75	1500



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	75	1500
Говяжий язык с сыром Feta, зеленым базиликом и орегано	20	75	1500
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	75	1500
Roast beef из говяжьей вырезки с клубникой и имбирным мармеладом	20	75	1500
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	75	1500
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	75	1500
Филе копченой утки с сыром Brie, карамелизированной грушей и свежей мятой	20	75	1500
Мини корнет с муссом из гусиной печени, миксом злаков и микрозеленью	20	75	1500
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	75	1500
Слайс цукини с творожным сыром, Тайским манго и свежим эстрагоном	20	75	1500
Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	75	1500
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	75	1500

Итого, г на персону: 47



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	10	50000
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	5	50000
Салат-бар. Птица. Копченая 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	5	50000
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	5	50000
Итого, г на персону:			200

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 авторских вафельных рожков с сырным муссом Camembert, тигровыми креветками и микрозеленью	4000	10	40000
Демонстрационное приготовление. Паэлья с тигровыми креветками, мидиями, кальмарами и мини-осьминогами.	4000	10	40000
Демонстрационное приготовление. Ломтики красного тунца, в стиле Tataki, на листьях салата rucola с томатами bunch и ягодным Cream Balsamic	5500	8	44000
Демонстрационное приготовление. Дуэт авторских вафельных брусков с лососем & cream cheese / ростбифом & вялеными томатами	4000	10	40000



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Карвинг станция. Тамбовский свиной окорок, запеченный в медовухе, с брусникой и горчицей, подается с пряным картофелем и соусом из лесных ягод

4000 10 40000

Демонстрационное приготовление. Roast beef на Carpaccio из печенного картофеля, с трюфельным маслом и соусом из белых грибов

3000 14 42000

Демонстрационное приготовление. Паэлья с цыпленком, стручковой фасолью, сладкой кукурузой, томатами cherry bunch и зеленым горошком

4000 10 40000

Итого, г на персону: 286

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 14 350000

Демонстрационное приготовление "Вафельные рожки".

Тонкие вафли с Английским кремом, ягодной меренгой и свежей голубикой.

4000 8 32000

Демонстрационное приготовление "Вафельные рожки".

Тонкие вафли с кремом "Mascarpone", свежей клубникой и бельгийским шоколадом.

4000 8 32000

Демонстрационное приготовление "Сорбе". Клубника & Cointreau, готовится при помощи жидкого азота

4000 7 28000

Демонстрационное приготовление "Сорбе". Апельсин & Розмарин, готовится при помощи жидкого азота

4000 7 28000

Итого, г на персону: 470

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
----------	-----------	--------	-----------

Вода Evian минеральная столовая негазированная

750 300 225000

Вода San pellegrino минеральная природная лечебно-столовая газированная

750 100 75000

Итого, мл на персону: 300

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
----------	-----------	--------	-----------

Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)

1000 200 200000

Итого, мл на персону: 200



Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко	1000	40	40000
Домашний лимонад Персик / Кафирский лайм / Ханибуш / Эстрагон	1000	40	40000
Домашний лимонад Манго / Маракуйя /Кокос	1000	40	40000
Домашний лимонад Лаванда / Зизифора / Кактус	1000	40	40000
Домашний лимонад Кастелла кейк / Клубника / Бобы тонка	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	600	120000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	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)	6	да
Бармен (ставка смена)	5	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	5	да
Повар (ставка смена)	25	да
Су-шеф (ставка смена)	14	да



Погрузка/разгрузка оборудования	40	да
---------------------------------	----	----

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	10	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



3F MAGAZINE



LIFE IS FULL OF
CHOICE - MAKE
THE CORRECT



WHERE FLAVOUR
MEETS ELEGANCE



