

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: Летний фуршет с Анимационными станциями (крафт посуда, загородная площадка, full day)

Количество персон: 1000

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 1076.48

Литров на персону: 0.94

Итого: 13 399 170

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

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	100	2000
Шотландский Лосось, маринованный в односолодовом виски, с кенийской фасолью	20	100	2000
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	100	2000
Тунец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	100	2000
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	100	2000
Тигровые креветки-гриль со свежей ежевикой и сыром Mozzarella	20	100	2000
Мраморный ролл с Камчатским крабом, сыром Camembert, пряным cream cheese и свежим эстрагоном	20	120	2400
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
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	100	2000
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	100	2000
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	100	2000
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	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
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	100	2000
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	100	2000



Кростини с муссом Dorblu, карамелизированной грушей и свежей голубикой	20	100	2000
Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико	20	100	2000
Итого, г на персону:			38

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Строганина из Мурманской Форели, подается с солью с травами, пряным масло 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. 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	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
Демонстрационное приготовление. Сорбе "Томат & Базилик", замораживается при помощи жидкого азота	3000	5	15000
Демонстрационное приготовление. Сорбе "Белые грибы & Эстрагон", замораживается при помощи жидкого азота	3000	5	15000
Итого, г на персону:			230

Хлебная корзина

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

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
----------	--------	--------	----------



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Демонстрационное приготовление авторских вафельных рожков с сырным муссом Camembert, тигровыми креветками и микрозеленью	4000	10	40000
Демонстрационное приготовление. Ломтики красного тунца, в стиле Tataki, на листьях салата ruscola с томатами bunch и ягодным Cream Balsamic	5500	8	44000
Демонстрационное приготовление. Дуэт авторских вафельных брускет с лососем & cream cheese / ростбифом & вялеными томатами	4000	10	40000
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
Food pairing. Филе фермерской перепелки на крем-каштане, подается под дымным клошем с элементом демонстрационного копчения	3000	12	36000
Молекулярная кухня. Prosciutto с фруктами фламбе и малиновой пеной	5000	8	40000
Итого, г на персону:			282

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
Croiffle (современное гастрономическое сочетание круассана и вафли, готовится демонстрационно при гостях) - с молочным шоколадом и marshmallows / с кремом из бурбонской ванили, меренгой и свежими ягодами	4000	8	32000
Демонстрационное приготовление Космическая яичница-глазунья (сфера из манго с ванильной панакотой, хрустальный чипс) 50 порций	2500	8	20000
Итого, г на персону:			466



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
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	600	120000
Итого, мл на персону:			240

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание



Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (full day)	5	да
Официант (full day)	50	да
Раннер (помощник официанта, full day)	10	да
Бармен (full day, стандартный набор напитков)	10	да
Барбэк (помощник бармена, full day)	10	да
Су-шеф (full day)	20	да
Погрузка/разгрузка оборудования	63	да
Супервайзер (full day)	5	да
Повар (ставка смена)	20	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	10	да
дополнительная стоимость километража для грузовых авто за МКАД (до 20км от МКАД)	13	да
Такси для персонала принимающего участие в монтажных работах ранее 7:00	40	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	100	да
Трансфер из расчёта на одного сотрудника доставка/забор (в случаях загородных проектов)	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	100	да
Welcome кофе-брейк+фуршет. Эксплуатационные расходы для мероприятия состоящего из 2-х приёмов пищи КРАФТ(фуршетные столы 1 на 20 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	1000	да
Питание обслуживающего персонала	40	да

Вес на персону: 1076.48
Объём напитков на персону, л: 0.94
Итого: 13 399 170

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



