

# FASHIONFOODFABRIQUE

ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

ВЫЕЗДНОЙ РЕСТОРАН 3F



ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ВАШИХ МЕРОПРИЯТИЙ





## КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

volume 2026

Добрый день. Предлагаем Вам ознакомиться с предварительным коммерческим предложением компании 3F catering.

Благодарим за оказанное доверие. Наша команда будет максимально внимательна ко всем вашим комментариям.

Данное меню составлено под руководством бренд-шефа компании. Многолетний опыт выездного ресторанного обслуживания гарантирует высокий уровень предоставляемых услуг гастрономии и профессионального сервиса.

---

### Вводная информация по мероприятию:

Формат мероприятия: **Лёгкий фуршет / Кофе-брейк (продолжительность до 1 часа)**

Количество персон: **1000**

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **526.99**

Литров на персону: **0.68**

Итого: **4 340 240 ₽**

---

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

### Брускетты

| Название                                                                                        | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Брускетта с тунцом Bluefin, cream cheese, томатами cherry и ореховым соусом                     | 60     | 72     | 4320     |
| Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry                           | 60     | 72     | 4320     |
| Брускетта с семгой слабого соления и творожным сыром                                            | 60     | 72     | 4320     |
| Брускетта с фермерской телятиной и глазуньей из перепелиного яйца                               | 60     | 72     | 4320     |
| Брускетта с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и томатами sunrise                   | 60     | 72     | 4320     |
| Брускетта с Пармской ветчиной, творожным сыром, листьями Rucola и томатами cherry               | 60     | 72     | 4320     |
| Брускетта с запеченной свиной вырезкой, творожным сыром, томатами cherry и соусом "Kimchi"      | 60     | 72     | 4320     |
| Брускетта с запеченной свиной вырезкой, маринованными огурцами и соусом "BBQ"                   | 60     | 72     | 4320     |
| Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"                       | 60     | 72     | 4320     |
| Брускетта с сыровяленой утиной грудкой, арахисовой пастой и персиком                            | 60     | 72     | 4320     |
| Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"              | 60     | 72     | 4320     |
| Брускетта с тартаром из печеных овощей и микрозеленью                                           | 60     | 72     | 4320     |
| Брускетта с муссом из зеленого горошка, желтыми томатами cherry, творожным сыром и mush салатом | 60     | 72     | 4320     |
| Брускетта с артишоками, томатами sunrise и соусом "Pesto"                                       | 60     | 72     | 4320     |
| Итого, г на персону:                                                                            |        |        | 60       |





## Сэндвич-эклеры

| Название                                                                                  | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola                 | 30     | 170    | 5100     |
| Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola                         | 30     | 170    | 5100     |
| Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"      | 30     | 170    | 5100     |
| Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola | 30     | 170    | 5100     |
| Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин      | 30     | 170    | 5100     |
| Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola         | 30     | 170    | 5100     |
| Итого, г на персону:                                                                      |        |        | 31       |

## Сэндвичи на хлебе чиабатта

| Название                                                                                                 | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Чиабатта-сэндвич с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola                             | 80     | 150    | 12000    |
| Чиабатта-сэндвич с бужениной, болгарским перцем и соусом "BBQ"                                           | 80     | 150    | 12000    |
| Чиабатта-сэндвич с филе фермерского цыпленка, свежими томатами и соусом "Caesar"                         | 80     | 150    | 12000    |
| Чиабатта-сэндвич с ветчиной из индейки, сыром Gouda, свежими огурцами и соусом aioli с зеленым базиликом | 80     | 150    | 12000    |
| Чиабатта-сэндвич с тунцом, свежими томатами и творожным сыром                                            | 80     | 150    | 12000    |
| Чиабатта-сэндвич с Пармской ветчиной, сыром Mozzarella и свежими томатами и соусом "Pesto"               | 80     | 150    | 12000    |
| Чиабатта-сэндвич с индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом                        | 80     | 150    | 12000    |
| Итого, г на персону:                                                                                     |        |        | 84       |







## Сэндвичи на круассанах

| Название                                                                             | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Круассан с ростбифом из говяжьей вырезки, печеным перцем и ореховым соусом           | 60     | 150    | 9000     |
| Круассан с фермерским цыпленком, свежими овощами и тапенадом из оливок               | 60     | 150    | 9000     |
| Круассан с утиным филе, томатами sunrise, грушевым chutney и соусом "Blue Cheese"    | 60     | 150    | 9000     |
| Круассан с тунцом Bluefin, салатом corn, томатами cherry и кунжутным соусом          | 60     | 150    | 9000     |
| Круассан с семгой слабого соления, свежими томатами и соусом "Caesar"                | 60     | 150    | 9000     |
| Круассан с запеченной индейкой, свежими томатами, салатом айсберг и горчичным соусом | 60     | 150    | 9000     |
| Круассан с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"      | 60     | 150    | 9000     |
| Итого, г на персону:                                                                 |        |        | 63       |

## Мини-десерты

| Название                                                                                   | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)       | 2000   | 100    | 200000   |
| Суфле из тайского манго с кокосом и свежей голубикой                                       | 35     | 100    | 3500     |
| Ванильная Панна-котта с клубникой                                                          | 40     | 100    | 4000     |
| Холодный Чизкейк с лепестками миндаля, малиновым соусом и свежей мятой                     | 40     | 100    | 4000     |
| Воздушный яблочный самбук со свежей голубикой, мятой и стружкой кокоса                     | 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     |
| 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     |





|                                                                                                   |     |     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-------|
| Чиа пудинг, с цветочным медом, фиалкой и свежей мятой                                             | 35  | 100 | 3500  |
| Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы | 15  | 100 | 1500  |
| 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                            | 100 | 100 | 10000 |
| Тартар из ананаса с чили перцем и мятой                                                           | 40  | 100 | 4000  |
| 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  |
| Мини-Корнет с кремом "limoncello" и крашем из бельгийского шоколада                               | 18  | 100 | 1800  |
| Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой                  | 15  | 100 | 1500  |
| Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем                           | 20  | 100 | 2000  |
| Ганаш из молочного шоколада с кремом "Mascarpone" и свежей голубикой                              | 40  | 100 | 4000  |

**Итого, г на персону: 259**

## Сырники

| Название                                                          | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|-------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Сырник из фермерского творога с молочным шоколадом и свежей мятой | 30     | 500    | 15000    |
| Сырник из фермерского творога с белым шоколадом и свежей мятой    | 30     | 500    | 15000    |

**Итого, г на персону: 30**

## Минеральная вода

| Название                                                            | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|--------|-----------|
| Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная | 1000      | 160    | 160000    |







|                                              |      |    |       |
|----------------------------------------------|------|----|-------|
| Вода минеральная природная питьевая столовая | 1000 | 60 | 60000 |
| "Jevea" газированная                         |      |    |       |
| Итого, мл на персону:                        |      |    | 220   |

### Соки и морсы

| Название                                    | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|---------------------------------------------|-----------|--------|-----------|
| Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня) | 1000      | 220    | 220000    |
| Итого, мл на персону:                       |           |        | 220       |

### 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 |
|------------------------|--------|----------------------|
| Супервайзер (full day) | 4      | да                   |
| Повар (ставка смена)   | 10     | да                   |

### Логистика

| Название                                                               | Кол-во | включено в стоимость |
|------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------|
| Такси для персонала принимающего участие в монтажных работа ранее 7:00 | 34     | да                   |
| Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина                  | 10     | да                   |

### Прочие расходы

| Название | Кол-во | включено в стоимость |
|----------|--------|----------------------|
|----------|--------|----------------------|





Кофе-брейк. Эксплуатационные расходы для организации кофе-брейка. (фуршетные столы из расчёта 1 на 35 гостей, коктейльные столы из расчёта 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки/приборы/чашки , кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)

1000

да

Питание обслуживающего персонала

100

да

Вес на персону: **526.99**

Объём напитков на персону, л: **0.68**

**Итого: 4 340 240 ₽**

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







CRAFTING MEMORIES  
THROUGH CULINARY  
EXPERIENCE







OUR TEAM ENSURES  
EVERY EVENT IS  
A MASTERPIECE OF  
SERVICE AND STYLE

