

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: 1141.55

Литров на персону: 1.36

Итого: 12 939 810

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!



WELCOME КОФЕ-БРЕЙК

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	150	9000
Брускетта с сыровяленой утиной грудкой, арахисовой пастой и персиком	60	150	9000
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	150	9000
Брускетта с запеченной свиной вырезкой, творожным сыром, томатами cherry и соусом "Kimchi"	60	150	9000
Брускетта с тунцом Bluefin, cream cheese, томатами cherry и ореховым соусом	60	150	9000
Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry	60	150	9000
Брускетта с семгой слабого соления и творожным сыром	60	150	9000
Брускетта с фермерской телятиной и глазуньей из перепелиного яйца	60	150	9000
Брускетта с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и томатами sunrise	60	150	9000
Брускетта с Пармской ветчиной, творожным сыром, листьями Rucola и томатами cherry	60	150	9000
Брускетта с запеченной свиной вырезкой, маринованными огурцами и соусом "BBQ"	60	150	9000
Брускетта с тартаром из печеных овощей и микрозеленью	60	150	9000
Брускетта с муссом из зеленого горошка, желтыми томатами cherry, творожным сыром и mush салатом	60	150	9000
Брускетта с артишоками, томатами sunrise и соусом "Pesto"	60	150	9000
Итого, г на персону:			126



Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с тигровыми креветками, творожным сыром, свежими томатами и листьями Rucola	30	335	10050
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	335	10050
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	335	10050
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	335	10050
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	335	10050
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	335	10050
Итого, г на персону:			60

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	250	5000
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	250	5000
Клубника в темном шоколаде, с тайским чили	15	250	3750
Клубника в белом шоколаде	15	250	3750
Мини "Анна Павлова" с кремом из бурбонской ванили, ягодным миксом и свежей мятой	15	250	3750
Мини-Мильфей с фисташковым грильяжем, Английским кремом, свежей малиной и мятой	15	250	3750
Лимонный профитроль, в глазури из белого шоколада, с фисташковым крашем	20	250	5000
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	250	5000
Итого, г на персону:			35



Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	150	150000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	50	50000
Итого, мл на персону:			200

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	200	200000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	550	110000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	550	110000
Итого, мл на персону:			220

ФУРШЕТ

Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	250	5000
Овощи cruditéс (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Blue Cheese"	60	250	15000
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	250	5000
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	250	5000
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	250	5000
Бланманже с тигровыми креветками, томатами cherry bunch и фисташковым крашем	45	250	11250



Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико	20	250	5000
Канapé “Ceasar” с чипсами из миндаля и пармезана	20	250	5000
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	250	5000
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	250	5000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	250	5000
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	250	5000
Итого, г на персону:			76

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сырная станция с ассортиментом сыров Grana padano, Chèvre, Dorblu пряная Baby Mozzarella в копченой паприке, Tête de Moine, мёд в сотах, клубника, лесные ягоды, орехи	4000	14	56000
Салат-бар. Antipasti: Салями Milano, Chorizo, Пармская ветчина, Pepperoni, Parmigiano, Mozzarella, Dorblu, Chevre, маринованные корнишоны, оливки и маслины, шампиньоны, вяленые томаты, овощи гриль, артишоки, каперсы, Rucola, масло, гриссини и чабатта	10000	6	60000
Салат-бар из свежих овощей: морковь, томаты Cherry, стебель сельдерея, цветная капуста, брокколи, свёкла, огурцы, салат романо, Rucola, листья айсберг, шпинат. Соусы: йогуртовый, Blue Cheese, оливковое масло, бальзамический, соевый	10000	6	60000
Итого, г на персону:			176

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Паэлья с цыпленком, стручковой фасолью, сладкой кукурузой, томатами cherry bunch и зеленым горошком	4000	10	40000
Демонстрационное приготовление. Гречневая лапша с фермерской телятиной, грибами, кунжутом и кориандром в соусе "Teriyaki"	4000	10	40000



Демонстрационное приготовление. Дуэт авторских вафельных рожков с тигровыми креветками, сыром Camembert и cherry томатами / с запеченой утиной грудкой, сыром Dorblu и свежей малиной	4000	14	56000
Карвинг станция. Слоеный штрудель с дуэтом семги и трески с припущенным шпинатом и соусом "Saffron"	5500	8	44000
Блинная станция. Демонстрационное приготовление домашних блинчиков с кондimentами на выбор: слабосоленая семга, ветчина из индейки, сыр Gauda, сгущенное молоко, цветочный мед, джем, сметана	5000	8	40000
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	8	48000
Демонстрационное приготовление. Мексиканское тако с фермерской говядиной, филе цыпленка, сыром Cheddar, томатами cherry, сладкой кукурузой, перцем chili, печеными овощами и соусами на выбор: Guacamole / salsa / сырный соус / сметана	4000	10	40000
Wok. Демонстрационное приготовление фермерского цыпленка, с овощами, кориандром, кунжутом и острым соусом "Kimchi"	6000	8	48000
Итого, г на персону:			356

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Манго & Чили, готовится при помощи жидкого азота	4000	6	24000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Лесные ягоды, готовится при помощи жидкого азота	4000	6	24000
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 "Венские вафли". Морковные вафли с муссом из бельгийского шоколада, грецкими орехами и свежими ягодами	4000	8	32000
Итого, г на персону:			112

Мини-десерты



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	100	200000
Итого, г на персону:			200

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	200	200000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	100	100000
Итого, мл на персону:			300

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко	1000	72	72000
Домашний лимонад Персик / Кафирский лайм / Ханибуш / Эстрагон	1000	72	72000
Домашний лимонад Манго / Маракуйя /Кокос	1000	72	72000
Итого, мл на персону:			216

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	550	110000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	550	110000
Итого, мл на персону:			220

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (full day)	5	да



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Официант (full day)	40	да
Раннер (помощник официанта, full day)	5	да
Су-шеф (full day)	34	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 работа ранее 7:00	40	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	40	да
Трансфер из расчёта на одного сотрудника доставка/забор (в случаях загородных проектов)	112	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: 1141.55

Объём напитков на персону, л: 1.36

Итого: 12 939 810

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



