

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

Количество персон: **200**

Место проведения: **g**

Дата мероприятия: **29.10.2021**

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **190.01**

Литров на персону: **0.43**

Итого: **511 880 ₽**

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
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	100	2000
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	100	2000
Сырный трюфель, панированный в краше из грецких орехов	20	100	2000
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	100	2000
Мини-тако, tar-tar из печеных овощей и микрозеленью	20	100	2000
Итого, г на персону:			50

Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	200	6000
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	200	6000
Итого, г на персону:			60

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовые шашлычки (клубника, виноград, киви, груша)	40	200	8000
Мини-тартины ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	200	4000
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	200	4000
Итого, г на персону:			80

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	15	15000
Морс Северная Ягода	1000	10	10000
Итого, мл на персону:			125

Горячие напитки

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



Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	200	40000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	100	20000
Итого, мл на персону:			300

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Погрузка/разгрузка оборудования	1	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	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)	200	да

Вес на персону: 190.01
Объём напитков на персону, л: 0.43
Итого: 511 880 ₺

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

