

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: Гала-ужин (Москва)

Количество персон: 150

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 1260.05

Литров на персону: 0.76

Итого: 1 497 940

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

Amuse-bouche

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Арт-эклер с гусиной печенью, голубикой, малиной, живыми цветами и микрозеленью	30	150	4500
Итого, г на персону:			30

Салаты (индивидуальная подача)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыплёнка, с сегментами апельсина, стеблем сельдерея, грецкими орехами и медово-розмариновым соусом	180	150	27000
Итого, г на персону:			180

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Ассорти французских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные, с пряным сливочным маслом	600	15	9000
Итого, г на персону:			60

Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Припущенный шпинат с творожным сыром и сливочным соусом, в блинном мешочке	120	150	18000
Итого, г на персону:			120

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе судака с соте из мини-картофеля и сметанным соусом	250	150	37500
Итого, г на персону:			250

Нормандская пауза



Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Авторский сорбе из клубники с cointreau	50	150	7500
Итого, г на персону:			50

Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Медальоны из свиной вырезки на capraccio из печеного картофеля с соусом из белых грибов	250	150	37500
Итого, г на персону:			250

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Чизкейк с вишневым соусом	120	150	18000
Итого, г на персону:			120

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	15	30000
Итого, г на персону:			200

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	30	30000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	15	15000
Итого, мл на персону:			300

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	36	36000
Итого, мл на персону:			240

Горячие напитки



Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	105	21000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	60	12000
Итого, мл на персону:			220

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Старший банкетный менеджер(VIP проекты)	2	да
Раннер (помощник официанта)	5	да
Су-шеф (full day)	8	да
Погрузка/разгрузка оборудования	8	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	2	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	10	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)	150	да
Лёд кусковой 10 кг	10	да
VIP Банкет. Эксплуатационные расходы(столы для welcome анимаций 1 на 30 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, банкетные столы 1 на 8 гостей, текстиль, тарелки/приборы премиальная линейка, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	150	да



Вес на персону: 1260.05

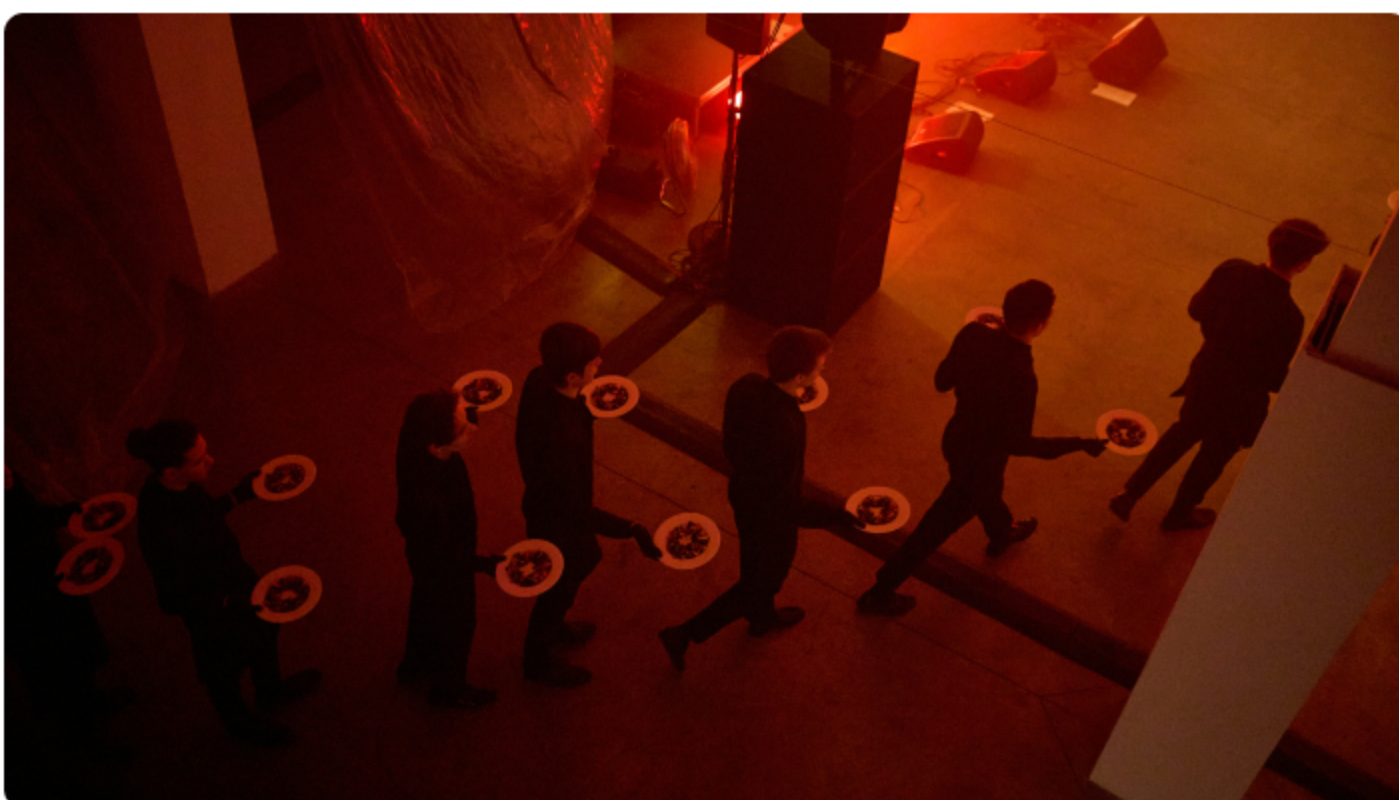
Объём напитков на персону, л: 0.76

Итого: 1 497 940

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



EVERY BITE TELLS A STORY





GALA-DINNER | AESTHETIC OF SERVICE

