

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: 1344.05

Литров на персону: 0.73

Итого: 2 081 830

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
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	40	800
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	40	800
Sugar-морковь с сегментами грейпфрута, фенхелем и мятой	20	40	800
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого солёния, cream cheese и микрозеленью	20	40	800
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	40	800
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	40	800
Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико	20	40	800
Террин из утки с инжиром, фисташками, шалфеем, свежей малиной и черничным конфитюром	20	40	800
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	40	800
Лосось, маринованный в скандинавских специях и свекле, с малиной и чипсами из томатов	20	40	800
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	40	800
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	40	800
Итого, г на персону:			64

Amuse-bouche

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Chef - эклер с тигровыми креветками, сыром Stracciatella, свежими ягодами и живыми цветами	20	150	3000
Итого, г на персону:			20



Салаты (индивидуальная подача)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе индейки, запечённое в липовом меде, с абрикосами, сегментами апельсина, салатом Romaine и цитрусовым 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
Филе ягёнка запечённого в тесте filo с перцем chili, кориандром и с томатным соусом	150	150	22500
Итого, г на персону:			150

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Стейк из Мурманской форели, маринованной в тимьяне с эстрагоном и розовым перцем, с овощами-гриль и соусом Cream Pesto	250	150	37500
Итого, г на персону:			250

Нормандская пауза

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сорбет из апельсина с кальвадосом	50	150	7500
Итого, г на персону:			50



Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Roast beef из говяжьей вырезки с кремом из тыквы и овощным соте	250	150	37500
Итого, г на персону:			250

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Торт Три шоколада	120	150	18000
Итого, г на персону:			120

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	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	27	27000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	18	18000
Итого, мл на персону:			300

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Морс Северная Ягода	1000	30	30000
Итого, мл на персону:			200



Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	100	20000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	70	14000
Итого, мл на персону:			227

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: 1344.05

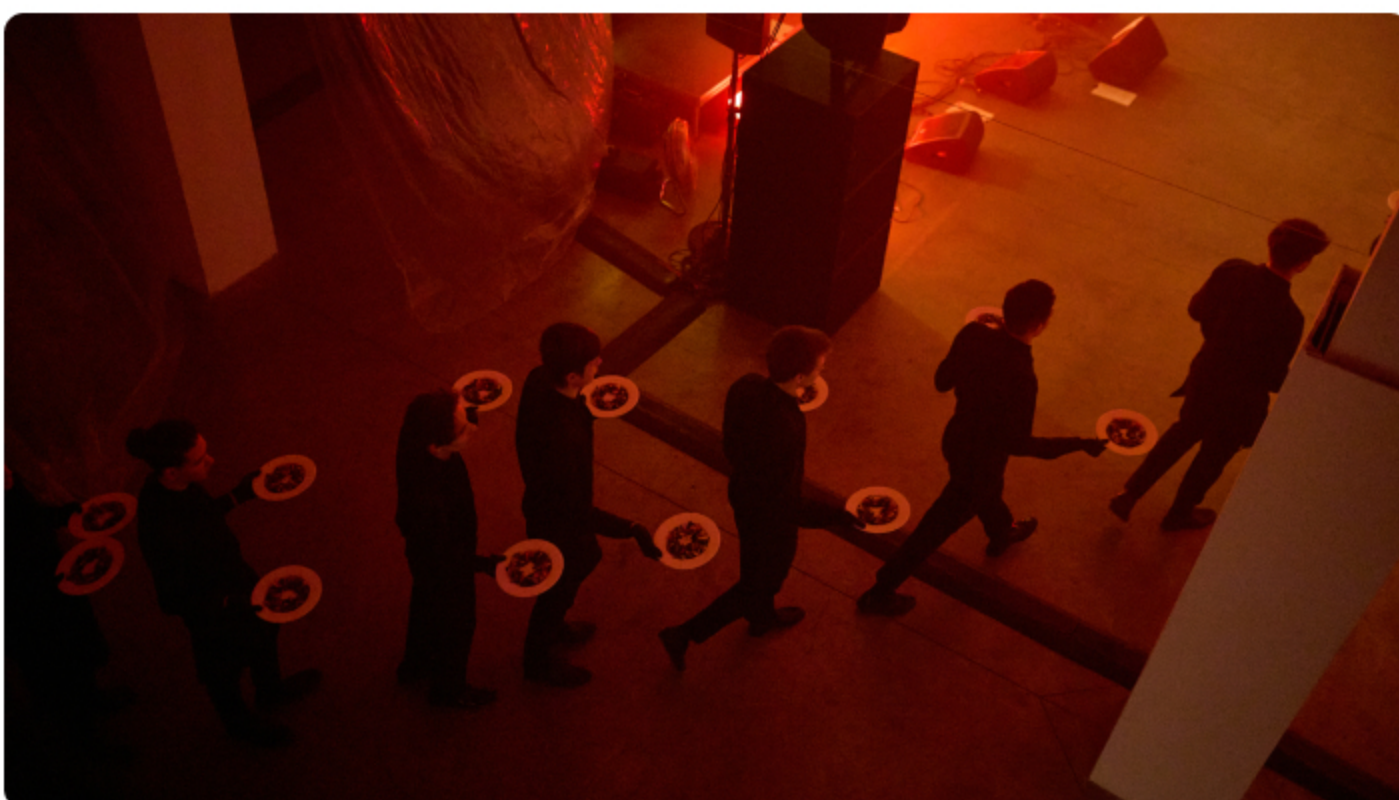
Объём напитков на персону, л: 0.73

Итого: 2 081 830

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

