

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: 200

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 1340.05

Литров на персону: 0.64

Итого: 2 744 580

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

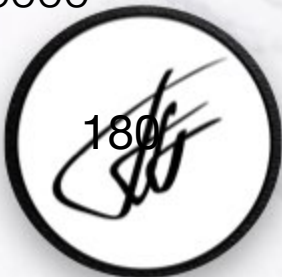
Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	50	1000
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	50	1000
Sugar-морковь с сегментами грейпфрута, фенхелем и мятой	20	50	1000
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	50	1000
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	50	1000
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	50	1000
Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико	20	50	1000
Террин из утки с инжиром, фисташками, шалфеем, свежей малиной и черничным конфитюром	20	50	1000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	50	1000
Лосось, маринованный в скандинавских специях и свекле, с малиной и чипсами из томатов	20	50	1000
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	50	1000
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	50	1000
Итого, г на персону:			60

Amuse-bouche

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Chef - эклер с тигровыми креветками, сыром Stracciatella, свежими ягодами и живыми цветами	20	200	4000
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	200	36000
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	20	12000
Итого, г на персону:			60

Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе ягненка запеченного в тесте filo с перцем chili, кориандром и с томатным соусом	150	200	30000
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	200	50000
Итого, г на персону:			250

Нормандская пауза

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сорбет из апельсина с кальвадосом	50	200	10000
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 cote	250	200	50000
Итого, г на персону:			250

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Торт Три шоколада	120	200	24000
Итого, г на персону:			120

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
----------	--------	--------	----------



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Фруктовое ассорти (ананас, виноград, яблоки, груша, апельсин, киви, банан, клубника)	2000	20	40000
Итого, г на персону:			200

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	20	20000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	12	12000
Итого, мл на персону:			160

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Морс Северная Ягода	1000	40	40000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	160	32000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	120	24000
Итого, мл на персону:			280

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Старший банкетный менеджер(VIP проекты)	2	да
Раннер (помощник официанта)	7	да
Су-шеф (full day)	10	да
Погрузка/разгрузка оборудования	10	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	3	да



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	14	да
---	----	----

Прочие расходы

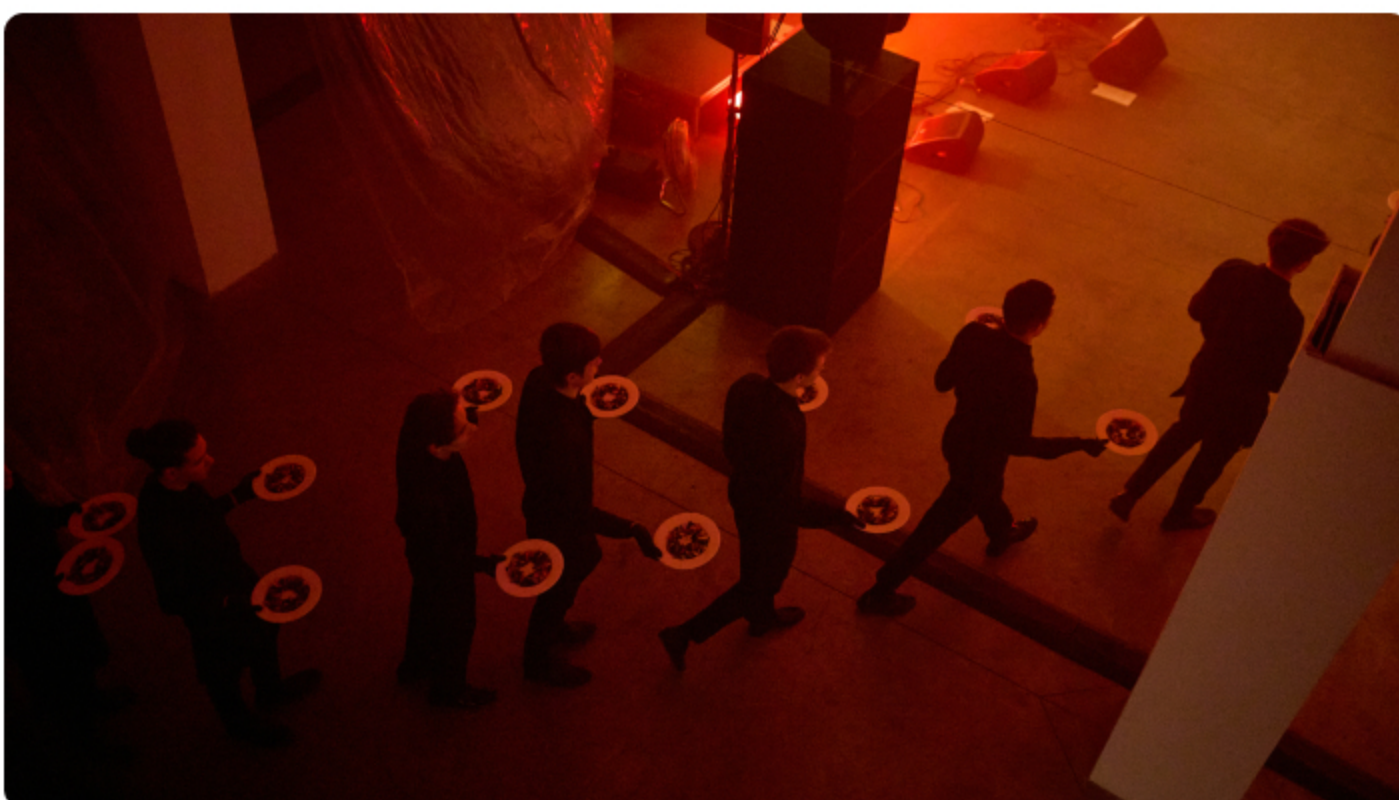
Название	Кол-во включено в стоимость	
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	200	да
Лёд кусковой 10 кг	14	да
VIP Банкет. Эксплуатационные расходы(столы для welcome анимаций 1 на 30 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, банкетные столы 1 на 8 гостей, текстиль, тарелки/приборы премиальная линейка, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	200	да

Вес на персону: 1340.05
Объём напитков на персону, л: 0.64
Итого: 2 744 580

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

