

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: 1000

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 1320.05

Литров на персону: 0.8

Итого: 13 660 650

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
Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико	20	100	2000
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	100	2000
Террин из утки с инжиром, фисташками, шалфеем, свежей малиной и черничным конфитюром	20	100	2000
Канapé "Ceasar" с чипсами из миндаля и пармезана	20	100	2000
Канapé "Caprese" с вялеными томатами, тимьяном и pesto	20	100	2000
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	100	2000
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	100	2000
Трюфель из дуэта тигровой креветки и слабосоленого лосося, в белом кунжуте	20	100	2000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	100	2000
Мини-эклер с муссом из семги, микрозеленью и оливковым тапенадом	20	100	2000
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	100	2000
Корнет с муссом из кролика и злаковым миксом	20	100	2000
Мраморный ролл из Пармской ветчины, фаршированный сыром Philadelphia и зеленой спаржей	20	100	2000
Мини-такó с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	100	2000
Мини-рулетики из говяжьего языка с домашним творогом и клюквой	20	100	2000
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	100	2000
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	100	2000
Roast beef из говяжьей вырезки с клубникой и имбирным мармеладом	20	100	2000
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	100	2000



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Паштет из куриной печени с брусничным Chutney и микрозеленью, в корзиночке из теста Filo	20	100	2000
Baby Mozzarella с томатами Cherry и соусом "Pesto"	20	100	2000
Мини-такос, tar-tar из печеных овощей и микрозеленью	20	100	2000
Sugar-морковь с сегментами грейпфрута, фенхелем и мятой	20	100	2000
Fresh-roll из цукини с сельдереем, сегментом апельсина и крашем из грецких орехов	20	100	2000
Каннеллони из шпинатного блинчика с слабосоленым лососем и пряным cream cheese	20	100	2000
Черные тигровые креветки на гриле, с киноа, томатами и пряной зеленью	20	100	2000
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	100	2000
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	100	2000
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	100	2000
Кростини из теста Filo с tar-tar из тигровых креветок, сегментами физалиса и лаймом	20	100	2000
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	1000	20000
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	1000	180000
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	100	60000
Итого, г на персону:			60

Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Spring roll с запеченной говяжьей вырезкой, свежими овощами и соусом sweet chili	100	1000	100000
Итого, г на персону:			100

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе средиземноморского сибаса на carpaccio из цукини, с томатами cherry bunch, лаймом и шафрановым соусом	250	1000	250000
Итого, г на персону:			250

Нормандская пауза

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Цитрусовый сорбе из лимона и лайма	50	1000	50000
Итого, г на персону:			50

Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Roast beef из говяжьей вырезки на карпаччо из печеного картофеля и томатов cherry, с перечным соусом	280	1000	280000
Итого, г на персону:			280

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Клубничный эклер с лимонным кремом и свежими ягодами	120	1000	120000
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	100	200000
Итого, г на персону:			200

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" негазированная	1000	140	140000
Вода минеральная природная питьевая столовая "Jevea" газированная	1000	100	100000
Итого, мл на персону:			240

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Морс Северная Ягода	1000	300	300000
Итого, мл на персону:			300

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	700	140000
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	600	120000
Итого, мл на персону:			260

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Старший банкетный менеджер(VIP проекты)	10	да
Раннер (помощник официанта)	34	да
Су-шеф (full day)	50	да
Погрузка/разгрузка оборудования	50	да



Логистика

Название	Кол-во включено в стоимость	
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	13	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	67	да

Прочие расходы

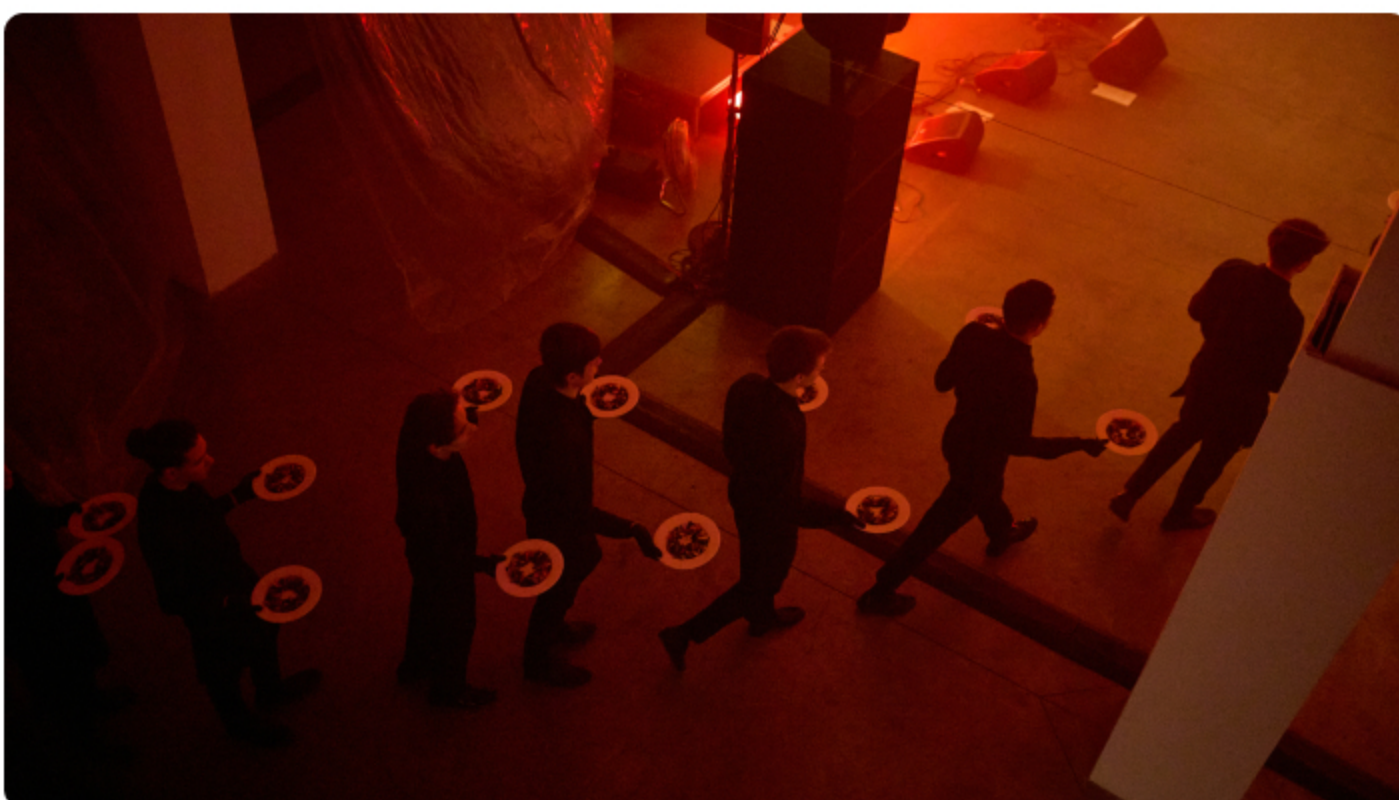
Название	Кол-во включено в стоимость	
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	1000	да
Лёд кусковой 10 кг	67	да
VIP Банкет. Эксплуатационные расходы(столы для welcome анимаций 1 на 30 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, банкетные столы 1 на 8 гостей, текстиль, тарелки/приборы премиальная линейка, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	1000	да

Вес на персону: 1320.05
Объём напитков на персону, л: 0.8
Итого: 13 660 650

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

