

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: 500

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 1340.05

Литров на персону: 0.86

Итого: 8 910 060

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

Канапе и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Черные макаруни с креветками фисташковым крашем и тобико	20	125	2500
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	125	2500
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	125	2500
Тунец Bluefin, панированный в белом кунжуте, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	125	2500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	125	2500
Мраморный ролл из Пармской ветчины с маринованным дайконом, cream-cheese и эстрагоном	20	125	2500
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	125	2500
Мини-такос с roast beef из говяжьей вырезки, tar-tar из печеных овощей и зеленым базиликом	20	125	2500
Кубик ветчины из индейки, панированный в кориандре и чили, с томатами sunrise и кенийской фасолью	20	125	2500
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	125	2500
Prosciutto с baby Mozzarella, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	20	125	2500
Ломтики филе цыпленка с медово-розмариновой заправкой, со свежей голубикой и крашем из фисташек	20	125	2500
Итого, г на персону:			60

Amuse-bouche

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тартар из тунца Bluefin с тайским манго и авокадо "hass"	50	500	25000
Итого, г на персону:			50



Салаты (индивидуальная подача)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тигровые креветки, кальмары и мини - осьминоги, с салатом мисклам, томатами cherry, запеченными цукини и сливочным соусом с икрой летучей рыбы	180	500	90000
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	50	30000
Итого, г на персону:			60

Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Утиная грудка, карамелизированная в апельсинах с кленовом сиропом и анисе, со спаржей - гриль и малиновым соусом	120	500	60000
Итого, г на персону:			120

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мурманский лосось, запеченный в нори с овощами wok и имбирным соусом	250	500	125000
Итого, г на персону:			250

Нормандская пауза

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Авторский сорбе из ананасов Gold со свежей мятой	50	500	25000
Итого, г на персону:			50



Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Каре ягненка, панированное в краше из фисташек, на carpaccio из печеного картофеля с перечным соусом	250	500	125000
Итого, г на персону:			250

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Воздушный десерт "Анна Павлова" со свежими ягодами	120	500	60000
Итого, г на персону:			120

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовое ассорти (ананас, груша, киви, апельсин, клубника, голубика, физалис, мини-бананы, слива)	2000	50	100000
Итого, г на персону:			200

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода Evian минеральная столовая негазированная	750	120	90000
Вода Perrier минеральная столовая газированная	750	80	60000
Итого, мл на персону:			300

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко	1000	80	80000
Домашний лимонад Персик / Кафирский лайм / Ханибуш / Эстрагон	1000	80	80000
Итого, мл на персону:			320



Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	350	70000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	250	50000
Итого, мл на персону:			240

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Старший банкетный менеджер(VIP проекты)	5	да
Раннер (помощник официанта)	17	да
Су-шеф (full day)	25	да
Погрузка/разгрузка оборудования	25	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	7	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	34	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)	500	да
Лёд кусковой 10 кг	34	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)

500

да

Вес на персону: 1340.05

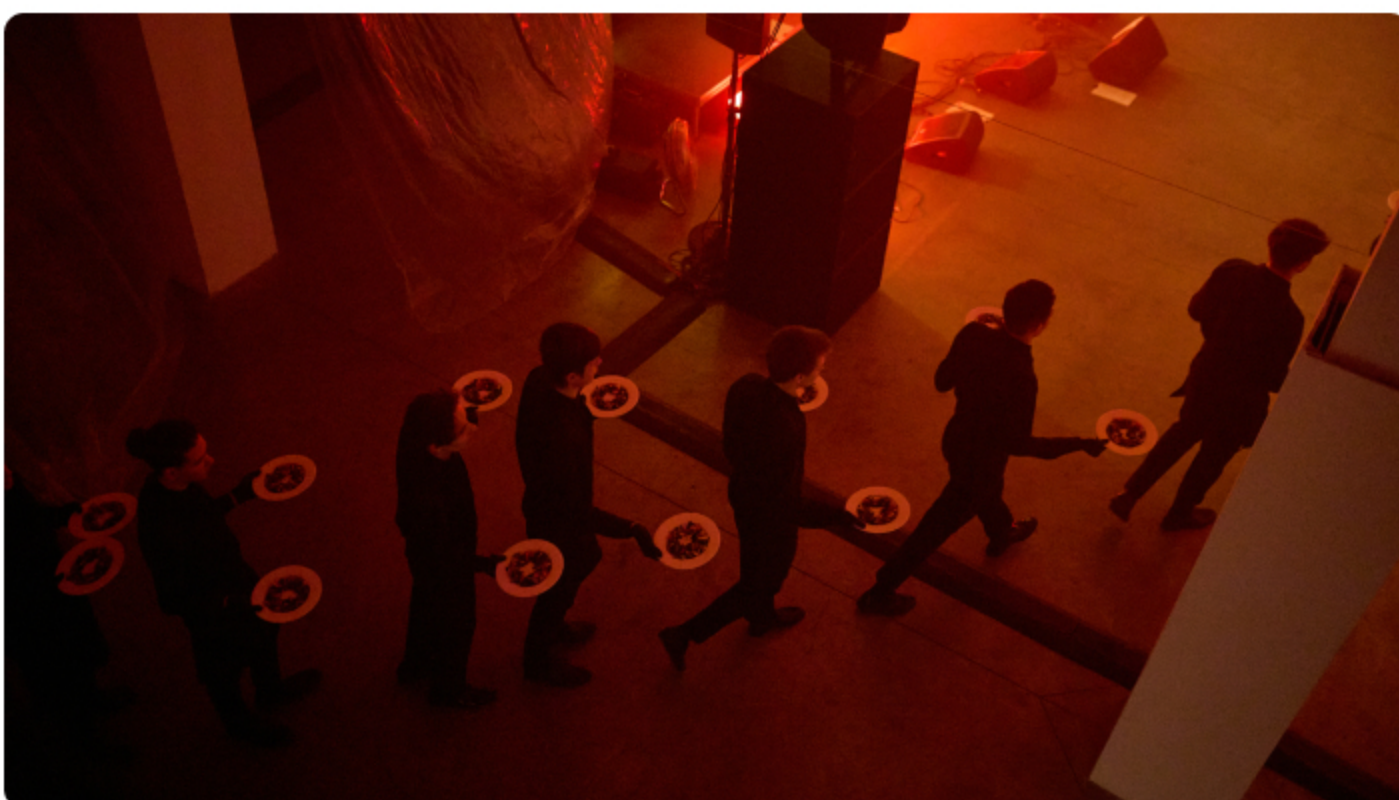
Объём напитков на персону, л: 0.86

Итого: 8 910 060

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

