

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: Классический фуршет

Количество персон: 1000

Место проведения:

Дата мероприятия: 03.12.2024

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 557.08

Литров на персону: 0.8

Итого: 4 185 910

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
Sugar-морковь с сегментами грейпфрута, фенхелем и мятой	20	200	4000
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Blue Cheese"	60	200	12000
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	200	4000
Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью	20	200	4000
Итого, г на персону:			24

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Классический салат "Оливье" с ветчиной	100	350	35000
Классический "Столичный" салат с филе фермерского цыпленка	100	350	35000
Классический салат Coleslaw с йогуртовым соусом	100	350	35000
Итого, г на персону:			105

Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Пирожок с картофелем и грибами	50	250	12500
Пирожок с капустой	50	250	12500
Пирожок с зелёным луком и яйцом	50	250	12500
Пирожок с рисом и яйцом	50	250	12500
Итого, г на персону:			50



Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, маринованные в соусе Kimchi, с крашем из соленого арахиса	80	700	56000
Мини-шашлычки из свиной шеи с красным луком, филе томатов и соусом "Сацибели"	80	700	56000
Итого, г на персону:			112

Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Carpassio из запеченного картофеля, с трюфельным маслом и сыром Parmigiano	3000	35	105000
Припущенная Цветная капуста, колерованная на гриле с орегано и ореховым соусом	3000	35	105000
Слоеный штрудель с дуэтом семги и трески с припущенным шпинатом и соусом "Saffron"	3000	10	30000
Итого, г на персону:			240

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Фруктовые шашлычки (клубника, виноград, киви, груша)	40	400	16000
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	100	2000
Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой	20	100	2000
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	100	2000
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	100	1500
Авторские шоколадные трюфеля ручной работы (молочный, горький, белый)	25	100	2500
Итого, г на персону:			26



Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	300	300000
Итого, мл на персону:			300

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	300	300000
Итого, мл на персону:			300

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	500	100000
Американский кофе (Бойлер)	200	500	100000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	4	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	10	да
Официант (ставка смена)	20	да
Бармен (ставка смена)	6	да
Погрузка/разгрузка оборудования	40	да
Повар (ставка смена)	20	да



Логистика

Название	Кол-во включено в стоимость	
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	5	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	30	да

Прочие расходы

Название	Кол-во включено в стоимость	
Лёд кусковой 10 кг	10	да
Питание обслуживающего персонала	100	да
Классический фуршет Крафт посуда. Эксплуатационные расходы для организации фуршетного мероприятия. (фуршетные столы 1 на 25 гостей, кокт. столы 1 на 10 гостей, крафт тарелки, пластиковые приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	1000	да

Вес на персону: 557.08

Объём напитков на персону, л: 0.8

Итого: 4 185 910

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) -



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

сервировка -

мебель welcome зона -

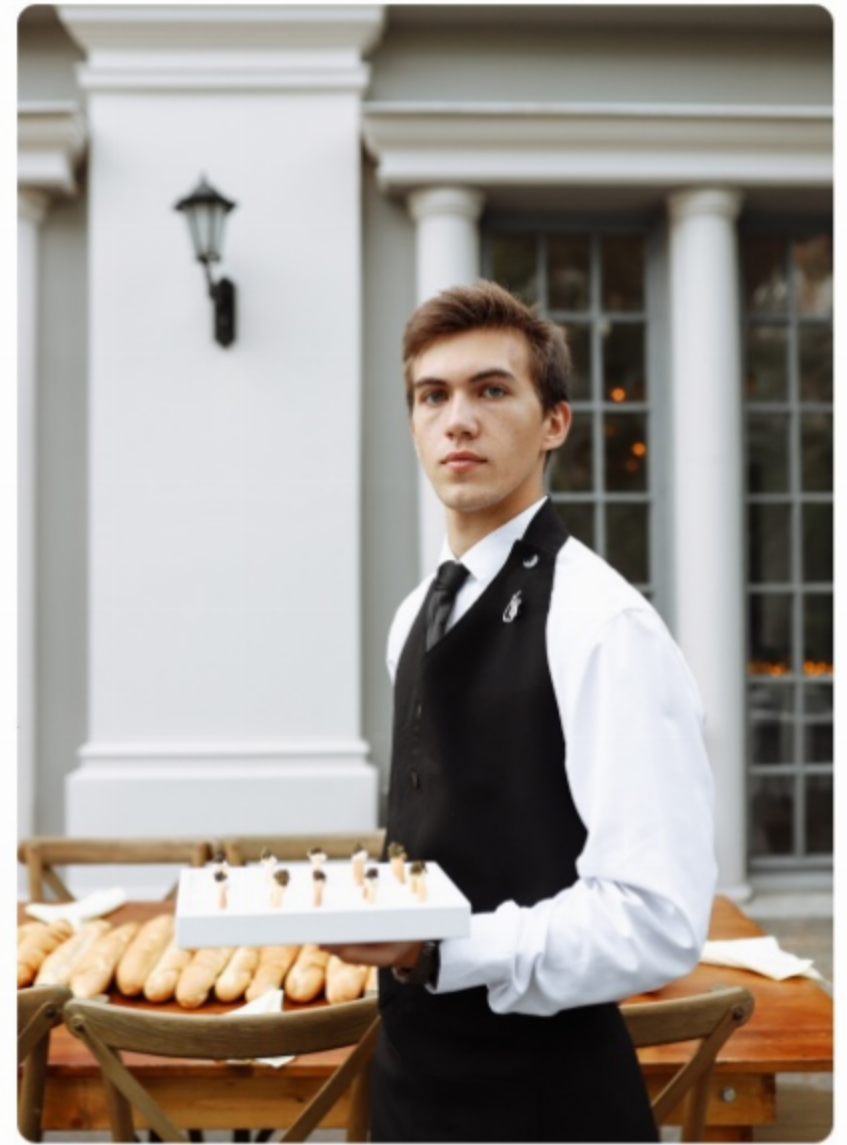
мебель основной зал -

униформа -

прочие нюансы/комментарии:



3F MAGAZINE



LIFE IS FULL OF
CHOICE - MAKE
THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES
THROUGH CULINARY
EXPERIENCE





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE
MOMENTS

