

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:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 851.84

Литров на персону: 0.85

Итого: 6 889 600

Данное предложение может быть откорректировано по любому из параметров в соответствии с Вашими пожеланиями.

Стоимость, указанная в смете, действительна в течение 10 календарных дней с даты составления коммерческого предложения. По истечении указанного срока стоимость подлежит актуализации.

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 7 дней до даты проведения мероприятия, оформляются в письменном виде и подписываются Сторонами.
 - В случае, если количество гостей превышает 300 персон, тогда финальное подтверждение по смете не позднее 20 календарных дней.
 - 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
Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью	20	300	6000
Fresh-roll из цукини с сельдереем, сегментом апельсина и крашем из грецких орехов	20	300	6000
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	300	6000
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	300	6000
Ломтик индейки со стручковой фасолью и вялеными томатами	20	300	6000
Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью	20	300	6000
Черничный Ролл с сырным муссом фисташковым крашем, голубикой и микрозеленью	20	300	6000
Итого, г на персону:			42

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	300	18000
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	300	18000
Брускетта с тартаром из печеных овощей и микрозеленью	60	300	18000
Итого, г на персону:			54



Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	250	7500
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	250	7500
Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola	30	250	7500
Сэндвич-эклер с ростбифом из говяжьей вырезки, творожным сыром и тапенадом из маслин	30	250	7500
Итого, г на персону:			30

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Charcuterie cheese board. Чеддер, гауда, ореховый, тильзитер, джугас, мед, клубника, грисини, виноград, французский багет, грецкие орехи, микрозелень	6500	8	52000
Charcuterie meat board. Карпаччо из цыпленка, сыроваренная говядина, утка холодного копчения, буженина, ветчина из индейки, куриный рулет, маслины гигант, корнишоны, гриссини, французский багет, чабатта, тыква, томаты черри bunch, микрозелень	6500	8	52000
Итого, г на персону:			104

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	350	35000
Тигровые креветки на гриле, с салатом чука, листьями салата Айсберг и ореховым соусом	100	350	35000
Салат с маринованной в "kimchi", запеченной свиной вырезкой, томатами cherry и соусом "BBQ"	100	350	35000
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	350	35000
Итого, г на персону:			140



Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, глазированные в соусе Teriyaki, с черным и белым кунжутом и свежим кориандром	80	400	32000
Ломтики свиной шеи, маринованные в томатах и кориандре, с болгарским перцем, на шпажках	80	400	32000
Филе судака, маринованное в устричном соусе, на шпажках, с соусом Тар-тар	80	400	32000
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	1000	80000
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	1000	80000
Итого, г на персону:			256

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	100	200000
Итого, г на персону:			200

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-эклер с Английским кремом, глазированный в бельгийском шоколаде, с фисташковым крашем	20	250	5000
Авторские шоколадные трюфеля ручной работы (молочный, горький, белый)	25	250	6250
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	250	5000
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	250	4500
Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой	20	250	5000
Итого, г на персону:			26



Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	250	250000
Итого, мл на персону:			250

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	200	200000
Итого, мл на персону:			200

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	200	200000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Американский кофе (Бойлер)	200	300	60000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	100	20000
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	100	20000
Чай пакетированный	200	500	100000
Итого, мл на персону:			200



ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	4	да
Супервайзер (ставка смена)	4	да
Официант (ставка смена)	40	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	6	да
Бармен (ставка смена)	5	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	5	да
Повар (ставка смена)	20	да
Погрузка/разгрузка оборудования	24	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	8	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	100	да

Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
Классический фуршет. Эксплуатационные расходы для организации фуршетного мероприятия. (фуршетные столы 1 на 25 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	1000	да
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	50	да
Питание обслуживающего персонала	100	да





3F MAGAZINE



LIFE IS FULL OF
CHOICE - MAKE
THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES
THROUGH CULINARY
EXPERIENCE





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE
MOMENTS

