

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: Фуршет с Анимационными станциями

Количество персон: 1000

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 1173.13

Литров на персону: 0.93

Итого: 13 611 490

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
Barbie roll со свеклой и грецким орехом	20	300	6000
Сырнóй трюфель, панированный в краше из грецких орехов	20	300	6000
Авторские профитроли с муссом из фермерского цыпленка, физалисом и кедровыми орехами	20	300	6000
Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой	20	300	6000
Roast beef из говяжьей вырезки, с печеным перцем и свежим кориандром	20	300	6000
Мраморный ролл из Пармской ветчины с тигровыми креветками и сыром Mozzarella	20	300	6000
Арт-эклер с паштетом из гусиной печени, свежей малиной, голубикой и микрозеленью	20	300	6000
Тунец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	300	6000
Филе перепелки, карамелизированной в кленовом сиропе, со свежей малиной, микрозеленью и луковым конфитюром	20	300	6000
Шотландский Лосось, маринованный в односолодовом виски, с кенийской фасолью	20	300	6000
Итого, г на персону:			60

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry	60	300	18000
Брускетта с Пармской ветчиной, творожным сыром, листьями Rucola и томатами cherry	60	300	18000
Брускетта с семгой слабого соления и творожным сыром	60	300	18000
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	300	18000
Итого, г на персону:			72



Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Сорбе "Томат & Базилик", замораживается при помощи жидкого азота	3000	12	36000
Шпинатные вафли с морковным / свекольным / классическим хумусом, с миксом злаков и микрозеленью	4000	12	48000
Charcuterie meat board. Прошутто, брезаола, окорок черного кабана, чоризо, рулет из цыпленка с вялеными фруктами и кедровыми орехами, копченая на ольхе утка, артишоки, вяленые томаты, маслины Каламата, гриссини, французский багет, чиабатта, черри, клубника	6500	12	78000
Charcuterie cheese board. Пармезан, дор блю, шевре, камамбер, тет де муан, бюш де шевр, мед цветочный, чатни, виноград, гриссини, клубника, малина, ежевика, французский багет, орехи, микрозелень	6500	12	78000
Салат-бар из свежих овощей: морковь, томаты Cherry, стебель сельдерея, цветная капуста, брокколи, свёкла, огурцы, салат романо, Rucola, листья айсберг, шпинат. Соусы: йогуртовый, Blue Cheese, оливковое масло, бальзамический, соевый	10000	12	120000
Роке-Bowl Bar. Киноа / булгур / рис / тунец / креветки / греческая фета / курица / авокадо, бобы эдамаме, проростки сои, кинза, свежие огурцы и розовые томаты, имбирный соус	4000	12	48000
Итого, г на персону:			408

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Croiffle (современное гастрономическое сочетание круассана и вафли, готовится демонстрационно при гостях) — с фермерской утиной грудкой и малиновым пюре / с телятиной в трюфельном молоке и сыром рикотта	4000	15	60000
Демонстрационное приготовление. Roast beef на Carpaccio из печенного картофеля, с трюфельным маслом и соусом из белых грибов	3000	15	45000
Карвинг станция. Слоеный штрудель с дуэтом семги и трески с припущенным шпинатом и соусом "Saffron"	5500	15	82500
Демонстрационное приготовление обожженного на камнях тунца, с томатами cherry, салатом corn, лепестками миндаля и ореховым соусом	4000	15	60000



Карвинг станция. Тамбовский свиной окорок, запеченный в медовухе, с брусникой и горчицей, подается с пряным картофелем и соусом из лесных ягод

4000	15	60000
------	----	-------

Итого, г на персону: 308

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	50	100000
Итого, г на персону:			100

Анимационные станции десертов

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление "Crepe Suzette". Бездрожжевые блинчики-фламбе в Cointreau со свежими фруктами, мятой и апельсиновым соусом	6500	11	71500
Демонстрационное приготовление "Трио Crème brûlée". Лимонник & Базилик / Белый & Тёмный шоколад, карамельная корочка, свежие ягоды и мята	6000	11	66000
Демонстрационное приготовление "Венские вафли." Крем "Mascarpone", Английский ванильный крем, свежая клубника & голубика, черничный конфитюр, карамелизированная груша, свежая мята	4000	11	44000
Демонстрационное приготовление "Сорбе". Лесные ягоды, готовится при помощи жидкого азота	4000	11	44000
Итого, г на персону:			226

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода питьевая "Волжанка" (Стекло) не газ	330	700	231000
Вода питьевая "Волжанка" (Стекло) Газ.	330	300	99000
Итого, мл на персону:			330

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Лимонад Цитрусовый с мятой	1000	200	200000
Лимонад Манго/Маракуйя	1000	200	200000
Итого, мл на персону:			400



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)	5	да
Супервайзер (ставка смена)	10	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	10	да
Официант (ставка смена)	50	да
Бармен (ставка смена)	10	да
Барбэк (помощник бармена, ставка смена)	10	да
Повар (ставка смена)	25	да
Су-шеф (ставка смена)	14	да
Погрузка/разгрузка оборудования	40	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	10	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	100	да



Прочие расходы

Название	Кол-во включено в стоимость	
Фуршет с Анимационными станциями. Эксплуатационные расходы для организации фуршета с шоу-кукинг. (фуршетные столы 1 на 20 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	55	да
Питание обслуживающего персонала	100	да

Вес на персону: 1173.13
Объём напитков на персону, л: 0.93
Итого: 13 611 490

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



WHERE FLAVOUR
MEETS ELEGANCE



