

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 банкет

Количество персон: 50

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 1325.18

Литров на персону: 0.6

Итого: 753 280

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

Холодные закуски (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Carpassio из говяжьей вырезки маринованной в тапенаде из маслин Kalamata, с имбирём, чили перцем, соевым соусом, листьями салата Rucola, сыром Parmigiano и печёными томатами	450	5	2250
Сырное плато. Camembert, Maasdam, Edam, Cheddar с цветочным мёдом, виноградом, гриссини, клубникой, сушеным манго и грецкими орехами	600	5	3000
Рыбное плато. Филе обожжённого тунца в соусе Teriayaki, тигровые креветки-гриль в чили и манго, лосось слабого соления, угорь.	450	5	2250
Овощное ассорти. Томаты, огурцы, сладкий перец, стебель сельдерея, морковь, укроп, кинза, базилик	1000	5	5000
Итого, г на персону:			250

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Лосось слабого соления, с листьями салата Romaine, томатами cherry, пшеничными крутонами, сыром Parmigiano и соусом "Caesar"	600	5	3000
Салат из Пармской ветчины со свежей клубникой, сыром baby Mozzarella, вялеными томатами и ягодным соусом	450	5	2250
Легкий овощной салат с сыром Feta и цитрусовой заправкой	600	5	3000
Итого, г на персону:			165

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Большая хлебная корзина. Чиабатта, цельнозерновой хлеб, французский багет, ржанные булочки с кориандром, пряное сливочное масло.	1500	5	7500
Итого, г на персону:			150



Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Маффин из тигровых креветок с панкейками из кабачков и tar-tar из цветных томатов	140	50	7000
Итого, г на персону:			140

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Стейк из семги с картофелем Gratin dauphinois и сливочно-трюфельным соусом	250	30	7500
Итого, г на персону:			150

Main course Мясная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Вырезка оленины, маринованная в красном вине и можжевеловой ягоде с панкейками из цукини с foie gras и соусом Bordo	250	30	7500
Итого, г на персону:			150

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Торт медовик	120	50	6000
Итого, г на персону:			120

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	5	10000
Итого, г на персону:			200

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	10	10000
Итого, мл на персону:			200



Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	10	10000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	25	5000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	25	5000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	1	да
Официант (ставка смена)	5	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	1	да
Повар (ставка смена)	2	да
Су-шеф (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	5	да

Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
----------	--------	----------------------



Банкет. Эксплуатационные расходы для организации банкетного мероприятия. (коктейльные столы 1 на 15 гостей, банкетные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	50	да
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	50	да
Лёд кусковой 10 кг	3	да
Питание обслуживающего персонала	5	да

Вес на персону: 1325.18

Объём напитков на персону, л: 0.6

Итого: 753 280

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





