

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: 100

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 1162.69

Литров на персону: 0.6

Итого: 1 054 720

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
Сырное ассорти. Cheddar, Gouda, Tilsiter, ореховый сыр, с клубникой, домашним вареньем и орехами	450	10	4500
Мясное ассорти. Запеченная буженина, грудка фермерского цыпленка, ветчина из индейки, свиная корейка сырого копчения	450	10	4500
Авторский хумус с тостами из чиабатта и "pesto"	225	10	2250
Рыбное плато. Семга слабого соления, сельдь, масляная рыба холодного копчения, скумбрия холодного копчения, лимон, оливки, листья лайма	450	10	4500
Овощное плато. Cherry томаты, розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, кукуруза, морковь, дайкон, укроп, кинза, базилик	600	10	6000
Итого, г на персону:			218

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыплёнка, с маринованными в sweet chili овощами, свежим кориандром и листьями салата айсберг	450	10	4500
Свиная вырезка, запеченная в чили и меде, с кенийской фасолью, томатами конкассе и листьями салата Мангольд	450	10	4500
Микс-салат с запеченной тыквой и соусом Pesto	450	10	4500
Итого, г на персону:			135

Пирожки солёные

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти пирожков (с мясом, с капустой, с картофелем)	600	10	6000
Итого, г на персону:			60



Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина (ассорти европейских булочек: пшеничные, злаковые, ржаные)	600	10	6000
Итого, г на персону:			60

Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Соте из телятины и белых грибов, со сливочным соусом, в корзиночке из теста Filo, с сыром Cheddar	120	100	12000
Итого, г на персону:			120

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе дорада, маринованное в малиновом сиропе, на carpaccio из цукини с муссом из зеленого горошка, микрозеленью и ягодным teriyaki	250	100	25000
Итого, г на персону:			250

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Птичье молоко	120	100	12000
Итого, г на персону:			120

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	10	20000
Итого, г на персону:			200

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	20	20000
Итого, мл на персону:			200



Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	20	20000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	50	10000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	50	10000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	1	да
Супервайзер (ставка смена)	1	да
Официант (ставка смена)	10	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	1	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Повар (ставка смена)	3	да
Су-шеф (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	5	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	2	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	10	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)	100	да
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	100	да
Лёд кусковой 10 кг	5	да
Питание обслуживающего персонала	10	да

Вес на персону: 1162.69
Объём напитков на персону, л: 0.6
Итого: 1 054 720

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





