

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: 150

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 1120.19

Литров на персону: 0.6

Итого: 1 404 990

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
Мясное ассорти. Запеченная буженина, грудка фермерского цыпленка, ветчина из индейки, свиная корейка сырого копчения	450	15	6750
Ассорти кавказских сыров. Брынза, Сулугуни, Чанах, Чечил, с травами и грецкими орехами	450	15	6750
Овощное плато. Cherry томаты, розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, кукуруза, морковь, дайкон, укроп, кинза, базилик	600	15	9000
Каннеллони из цукини с сегментами апельсина, грецким орехом и стеблем сельдерея	200	15	3000
Форшмак из Атлантической сельди с микрозеленью и тостами из бородинского хлеба	300	15	4500
Итого, г на персону:			200

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тигровые креветки на гриле, с салатом чука и ореховым соусом	450	15	6750
Филе индейки, запечённое в липовом меде, с абрикосами, сегментами апельсина, салатом Romaine и цитрусовым соусом	450	15	6750
Легкий овощной салат с сыром Feta и цитрусовой заправкой	600	15	9000
Итого, г на персону:			150

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Французский багет, бородинский, зерновой.	800	15	12000
Итого, г на персону:			80



Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Жюльен с фермерским цыпленком, сыром Parmigiano, трюфельным маслом и зеленым базиликом	120	150	18000
Итого, г на персону:			120

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе трески, запеченной в имбирной глазури с овощным рататуюем	250	150	37500
Итого, г на персону:			250

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Шоколадный торт с кумкуватом	120	150	18000
Итого, г на персону:			120

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	15	30000
Итого, г на персону:			200

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	30	30000
Итого, мл на персону:			200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	30	30000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки



Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	75	15000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	75	15000
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
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	2	да
Официант (ставка смена)	15	да
Бармен (ставка смена)	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	8	да
Повар (ставка смена)	4	да
Су-шеф (ставка смена)	2	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	15	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)	150	да



Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	150	да
Лёд кусковой 10 кг	8	да
Питание обслуживающего персонала	15	да

Вес на персону: 1120.19

Объём напитков на персону, л: 0.6

Итого: 1 404 990

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





EVERY BITE
TELLS A STORY



