

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: 200

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 1150.19

Литров на персону: 0.6

Итого: 1 743 640

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
Отварной говяжий язык со сливочным хреном и горчицей	200	20	4000
Филе Каспийской сельди на карпаччо из картофеля с красным луком	600	20	12000
Овощное плато. Cherry томаты, розовые томаты, свежие огурцы, болгарский перец, редис, кукуруза, морковь, дайкон, укроп, кинза, базилик	600	20	12000
Ассорти кавказских сыров. Брынза, Сулугуни, Чанах, Чечил, с травами и грецкими орехами	450	20	9000
Заливное из судака с томатами cheery, зеленью и лаймом	600	20	12000
Итого, г на персону:			245

Салаты (сервируются в центр стола)

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тайский салат с тигровыми креветками-гриль, рисовой лапшой и маринованными в sweet chili овощами	450	20	9000
Филе фермерского цыплёнка, с маринованными в sweet chili овощами, свежим кориандром и листьями салата айсберг	450	20	9000
Capraccio из бакинских томатов с листьями салата, щавелем и сыром Parmigiano	450	20	9000
Итого, г на персону:			135

Хлебная корзина

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хлебная корзина. Французский багет, бородинский, зерновой.	800	20	16000
Итого, г на персону:			80



Горячие закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Соте из фермерского цыпленка с шампиньонами и сливочным соусом, в блинном мешочке	120	200	24000
Итого, г на персону:			120

Main course Рыбная подача

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе судака, глазированного в терьяки с овощами гриль, свежими томатами, пряной зеленью и соусом райта	250	200	50000
Итого, г на персону:			250

Десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Торт медовик	120	200	24000
Итого, г на персону:			120

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	20	40000
Итого, г на персону:			200

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	40	40000
Итого, мл на персону:			200

Соки и морсы

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня)	1000	40	40000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки



Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	100	20000
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	100	20000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	2	да
Супервайзер (ставка смена)	2	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	2	да
Официант (ставка смена)	20	да
Бармен (ставка смена)	2	да
Повар (ставка смена)	5	да
Су-шеф (ставка смена)	2	да
Погрузка/разгрузка оборудования	10	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	3	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	20	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)	200	да



Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	200	да
Лёд кусковой 10 кг	10	да
Питание обслуживающего персонала	20	да

Вес на персону: 1150.19

Объём напитков на персону, л: 0.6

Итого: 1 743 640

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





