

# 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: 1135.17

Литров на персону: 0.6

Итого: 1 802 530

---

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 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| 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     |
| Запеченная буженина, маринованная в можжевеловой ягоде с розмарином, подаётся с хреном и горчицей                                      | 450    | 20     | 9000     |
| Филе Каспийской сельди на карпаччо из картофеля с красным луком                                                                        | 300    | 20     | 6000     |
| Оливки / Маслины                                                                                                                       | 200    | 20     | 4000     |
| Итого, г на персону:                                                                                                                   |        |        | 200      |

Салаты (сервируются в центр стола)

| Название                                                                                                      | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Мароканский салат из печеных овощей с пшеничными тостами из французского багета                               | 450    | 20     | 9000     |
| 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     |
| 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 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Филе ягенка запеченного в тесте filo с перцем chili, кориандром и с томатным соусом | 150    | 200    | 30000    |
| Итого, г на персону:                                                                |        |        | 150      |

Main course Рыбная подача

| Название                                                                                                         | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Стейк из масляной рыбы, маринованной в листьях лайма и лимоннике, с соте из baby - картофеля, с кокосовым соусом | 250    | 200    | 50000    |
| Итого, г на персону:                                                                                             |        |        | 250      |

Десерты

| Название             | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|----------------------|--------|--------|----------|
| Птичье молоко        | 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)         | 1      | да                   |
| Супервайзер (ставка смена)                | 2      | да                   |
| Раннер (помощник официанта, ставка смена) | 2      | да                   |
| Официант (ставка смена)                   | 20     | да                   |
| Повар (ставка смена)                      | 5      | да                   |
| Су-шеф (ставка смена)                     | 2      | да                   |
| Погрузка/разгрузка оборудования           | 7      | 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: 1135.17

Объём напитков на персону, л: 0.6

Итого: 1 802 530

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









