

# 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 фуршет

Количество персон: 50

Место проведения:

Дата мероприятия:

### Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 771.12

Литров на персону: 0.5

Итого: 271 250

---

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

### Канapé и мини-закуски

| Название                                                                                   | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Ломтик индейки со стручковой фасолью и вялеными томатами                                   | 20     | 10     | 200      |
| Томаты Cherry с творожным сыром и микрозеленью                                             | 20     | 10     | 200      |
| Слайс баклажана, с сырным муссом и грецкими орехами                                        | 20     | 10     | 200      |
| Ролл из ветчины с дуэтом сыров и свежей зеленью                                            | 20     | 10     | 200      |
| Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail" | 60     | 10     | 600      |
| Итого, г на персону:                                                                       |        |        | 28       |

### Мини-салаты

| Название                                                                            | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Тартар из печёной свёклы и молодого картофеля с бочковой сельдью под соусом "Dijon" | 100    | 25     | 2500     |
| Классический салат Coleslaw с йогуртовым соусом                                     | 100    | 25     | 2500     |
| Классический салат "Оливье" с ветчиной                                              | 100    | 25     | 2500     |
| Итого, г на персону:                                                                |        |        | 150      |

### Пирожки солёные

| Название                        | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---------------------------------|--------|--------|----------|
| Пирожок с рисом и яйцом         | 50     | 25     | 1250     |
| Пирожок с картофелем и грибами  | 50     | 25     | 1250     |
| Пирожок с зелёным луком и яйцом | 50     | 25     | 1250     |
| Итого, г на персону:            |        |        | 75       |



## Горячие закуски chafing dish service

| Название                                                   | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Вегетарианская Кесадилья с миксом овощей и красной фасолью | 100    | 50     | 5000     |
| Плов из фермерского цыпленка, с восточными специями        | 3000   | 2      | 6000     |
| Классические картофельные драники с деревенской сметаной   | 4000   | 2      | 8000     |
| Итого, г на персону:                                       |        |        | 380      |

## Фрукты и Ягоды

| Название                    | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|-----------------------------|--------|--------|----------|
| Ассорти из сезонных фруктов | 2000   | 3      | 6000     |
| Итого, г на персону:        |        |        | 120      |

## Мини-десерты

| Название                                                                   | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой | 20     | 15     | 300      |
| Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой         | 20     | 15     | 300      |
| Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой       | 20     | 15     | 300      |
| Итого, г на персону:                                                       |        |        | 18       |

## Минеральная вода

| Название                                             | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|------------------------------------------------------|-----------|--------|-----------|
| Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная | 1000      | 15     | 15000     |
| Итого, мл на персону:                                |           |        | 300       |



Горячие напитки

| Название                                                                       | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|-----------|
| Чай пакетированный                                                             | 200       | 25     | 5000      |
| Американский кофе (Бойлер)                                                     | 200       | 15     | 3000      |
| Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко) | 200       | 10     | 2000      |
| Итого, мл на персону:                                                          |           |        | 200       |

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

| Название                          | Кол-во | включено в стоимость |
|-----------------------------------|--------|----------------------|
| Банкетный менеджер (ставка смена) | 1      | да                   |
| Официант (ставка смена)           | 3      | да                   |
| Повар (ставка смена)              | 1      | да                   |
| Погрузка/разгрузка оборудования   | 2      | да                   |

Логистика

| Название                                                                  | Кол-во | включено в стоимость |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------|
| Доставка/возврат оборудования малая грузовая машина                       | 1      | да                   |
| Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00 | 3      | да                   |

Прочие расходы

| Название                                                                                                                                                                                                                                          | Кол-во | включено в стоимость |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------|
| Классический фуршет. Эксплуатационные расходы для организации фуршетного мероприятия.<br>(фуршетные столы 1 на 25 гостей, коктейльные 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: 771.12

Объём напитков на персону, л: 0.5

Итого: 271 250

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 -

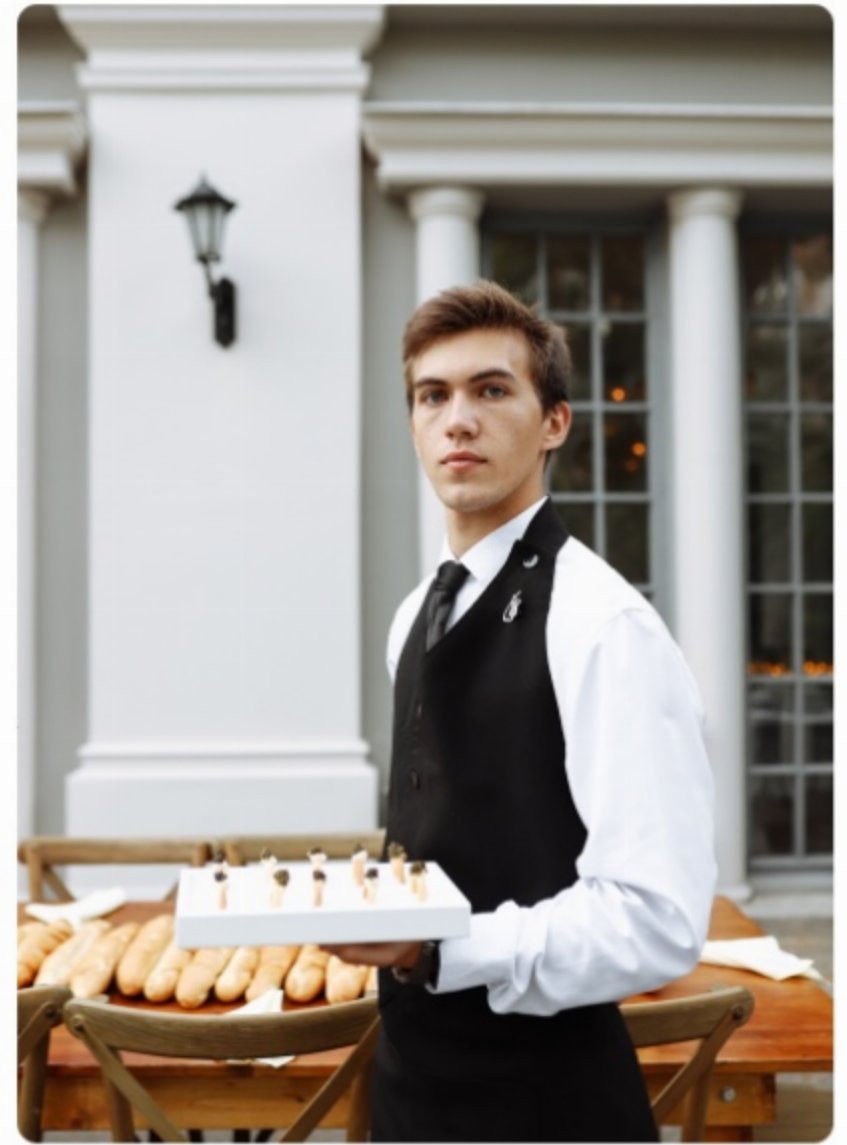
мебель основной зал -

униформа -

прочие нюансы/комментарии:



# 3F MAGAZINE



LIFE IS FULL OF  
CHOICE - MAKE  
THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES  
THROUGH CULINARY  
EXPERIENCE





PROFESSIONAL SERVICE  
CREATES THE PERFECT  
ATMOSPHERE FOR  
UNFORGETTABLE  
MOMENTS

