

# 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: 662.12

Литров на персону: 0.6

Итого: 318 380

---

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 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой                                                | 20     | 10     | 200      |
| Barbie roll со свеклой и грецким орехом                                                           | 20     | 10     | 200      |
| Филе сельди пряного посола с печеным картофелем, глазированным в копченой паприке с красным луком | 20     | 10     | 200      |
| Слайс баклажана, с сырным муссом и грецкими орехами                                               | 20     | 10     | 200      |
| Томаты Cherry с муссом из тигровых креветок и микрозеленью                                        | 20     | 10     | 200      |
| Итого, г на персону:                                                                              |        |        | 20       |

Сэндвич-эклеры

| Название                                                                          | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola | 30     | 25     | 750      |
| Сэндвич-эклер с салями Chorizo, творожным сыром и листьями Rucola                 | 30     | 25     | 750      |
| Итого, г на персону:                                                              |        |        | 30       |

Сэндвичи на круассанах

| Название                                                                        | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Круассан с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto" | 60     | 25     | 1500     |
| Круассан с фермерским цыпленком, свежими овощами и тапенадом из оливок          | 60     | 25     | 1500     |
| Итого, г на персону:                                                            |        |        | 60       |



## Мини-салаты

| Название                                                                                             | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Салат в азиатском стиле с фунчозой, ростками сои, свежими овощами и соусом "Sweet chili"             | 100    | 20     | 2000     |
| Филе сельди слабого посола с молодым картофелем, на печёном сладком перце, с медово-горчичным соусом | 100    | 20     | 2000     |
| Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"                 | 100    | 20     | 2000     |
| Итого, г на персону:                                                                                 |        |        | 120      |

## Горячие закуски в блинчиках

| Название                                                                                   | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Блинный мешочек с муссом из шпината и сливочного сыра                                      | 120    | 25     | 3000     |
| Блинный мешочек с фермерским цыпленком в сливочном соусе, с эстрагоном и трюфельным маслом | 120    | 25     | 3000     |
| Итого, г на персону:                                                                       |        |        | 120      |

## Горячие закуски мини-шашлычки

| Название                                                                                                            | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Филе масляной рыбы, маринованной с Limoncello в листьях лайма, с черным кунжутом                                    | 80     | 25     | 2000     |
| Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, глазированные в соусе Teriyaki, с черным и белым кунжутом и свежим кориандром | 80     | 25     | 2000     |
| Шампиньоны-гриль, маринованные в пряных травах и сметане, на шпажках                                                | 80     | 40     | 3200     |
| Baby картофель, запеченный в беконе, на шпажках                                                                     | 80     | 40     | 3200     |
| Итого, г на персону:                                                                                                |        |        | 208      |

## Фрукты и Ягоды

| Название                    | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|-----------------------------|--------|--------|----------|
| Ассорти из сезонных фруктов | 2000   | 2      | 4000     |
| Итого, г на персону:        |        |        | 80       |

## Мини-десерты



# FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

| Название                                                                   | Вес, г | Кол-во | Итого, г |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|--------|----------|
| Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой       | 20     | 20     | 400      |
| Мини-эклер с муссом из молочного шоколада, в глазури, с кокосовой стружкой | 20     | 20     | 400      |
| Мини-тартини ручной работы, с Английским кремом и свежей клубникой         | 20     | 20     | 400      |
| Итого, г на персону:                                                       |        |        | 24       |

## Минеральная вода

| Название                                             | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|------------------------------------------------------|-----------|--------|-----------|
| Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная | 1000      | 10     | 10000     |
| Итого, мл на персону:                                |           |        | 200       |

## Соки и морсы

| Название                                    | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|---------------------------------------------|-----------|--------|-----------|
| Ассортимент соков (апельсин, яблоко, вишня) | 1000      | 10     | 10000     |
| Итого, мл на персону:                       |           |        | 200       |

## Горячие напитки

| Название                                                                       | Объем, мл | Кол-во | Итого, мл |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|-----------|
| Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)                             | 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                   |



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

|                                 |   |    |
|---------------------------------|---|----|
| 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 | 4                           | 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: 662.12

Объём напитков на персону, л: 0.6

Итого: 318 380

Пожалуйста заполните бриф по мероприятию!

время заезда на площадку на монтаж -



# FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

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 -

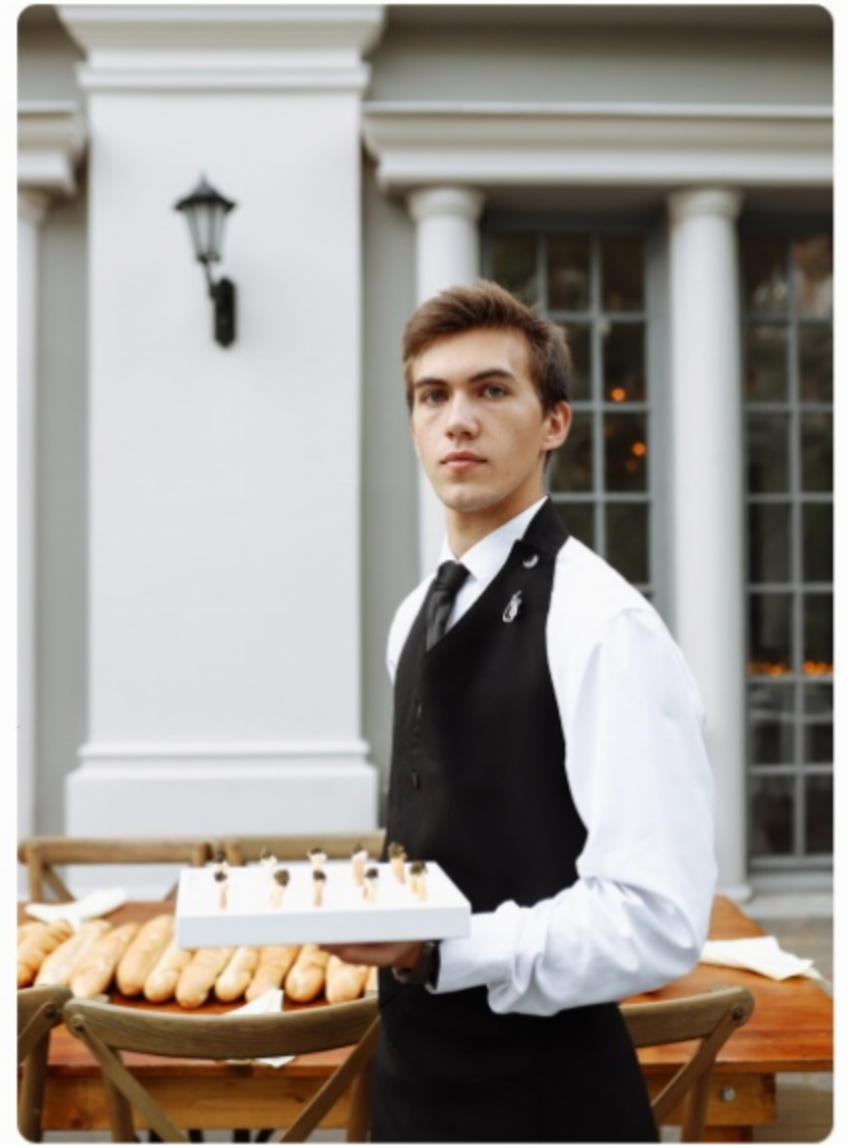
мебель основной зал -

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

