

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: Фуршет с Анимационными станциями

Количество персон: 50

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 902.22

Литров на персону: 0.88

Итого: Рассчитывается индивидуально

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!



WELCOME

Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Копченый хамон из утки с парфе из олив calamata, с кенийской фасолью / 15 pieces / Food design series	300	1	300
Кростини из слоёного теста с творожным муссом и дальневосточными креветками	20	25	500
Авторские профитроли с муссом Blue Cheese, виноградным "Chutney" и крессом сакура	20	25	500
Шотландский лосось, маринованный в cointreau, с тартаром из вяленых маслин и чипс из сыра Parmigiano	20	25	500
Тунец Bluefin, маринованный в ореховом соусе, в нори, с cream-cheese и мини-спаржей	20	25	500
Слайс цукини с муссом из слабосоленого лосося, cream cheese, кунжутом и соусом "Teriyaki"	20	25	500
Итого, г на персону:			56

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Саган дайля / Ваниль / Зеленое яблоко	1000	12	12000
Итого, мл на персону:			240

ФУРШЕТ

Анимационные станции холодных закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Суши бар. Демонстрационное приготовление традиционных суши и роллов. Суши Лосось. Роллы Филадельфия/ Калифорния / Деер space (special) ролл	4000	1	4000
Роке Bowl Bar / рис Лосось Греческая Фета Курица Авокадо, бобы эдамаме, проростки сои, кинза, свежие огурцы и розовые томаты, соус имбирный	4000	1	4000
Итого, г на персону:			160



Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом	100	25	2500
Ростбиф из говяжьей вырезки, со свежими овощами, микс-салатом, томатами cherry и кунжутным соусом	100	25	2500
Тигровые креветки на гриле, с салатом чука, листьями салата Айсберг и ореховым соусом	100	25	2500
Итого, г на персону:			150

Анимационные станции горячих закусок

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Демонстрационное приготовление. Суп Ромен с фермерским цыплёнком и пшеничной лапшой	8000	1	8000
Wok. Демонстрационное приготовление гречневой лапши с тигровыми креветками, свежими овощами, проростками сои, кориандром и chili	5000	1	5000
Демонстрационное приготовление обожженного на камнях тунца, с томатами cherry, салатом corn, лепестками миндаля и ореховым соусом	4000	1	4000
Демонстрационное приготовление. Удон с фермерской телятиной, грибами, кунжутом и кориандром в соусе "Teriyaki"	5000	1	5000
Итого, г на персону:			440

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мої ручной работы "Айс Хинкали" со свежей клубникой, карамелью и муссом "Mascarpone"	60	40	2400
Мої ручной работы "Айс Хинкали" с тайским манго, карамелью и муссом "Mascarpone"	60	40	2400
Итого, г на персону:			96



Минеральная вода

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

Лимонады

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Домашний лимонад Драгон фрукт / личи / белый кардамон	1000	12	12000
Итого, мл на персону:			240

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежезаваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	25	5000
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	25	5000
Итого, мл на персону:			200

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Старший банкетный менеджер(VIP проекты)	1	да
Официант (ставка смена)	5	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	1	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Су-шеф (ставка смена)	1	да
Повар (ставка смена)	4	да
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да



Логистика

Название	Кол-во включено в стоимость	
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	8	да

Прочие расходы

Название	Кол-во включено в стоимость	
Фуршет с Анимационными станциями. Эксплуатационные расходы для организации фуршета с шоу-кукинг. (фуршетные столы 1 на 20 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: 902.22
Объём напитков на персону, л: 0.88
Итого: Рассчитывается индивидуально



3F MAGAZINE



LIFE IS FULL OF
CHOICE - MAKE
THE CORRECT



WHERE FLAVOUR
MEETS ELEGANCE



