

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: 30

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: 666.8

Литров на персону: 0.4

Итого: 193 750

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!



ФУРШЕТ

Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ломтик индейки со стручковой фасолью и вялеными томатами	20	15	300
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Cocktail"	60	15	900
Итого, г на персону:			40

Сэндвичи на тостовом хлебе

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с говядиной, сладким перцем и салатом айсберг	60	10	600
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с сыром Mozzarella, свежими томатами и соусом "Pesto"	60	10	600
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с тунцом, свежими томатами и творожным сыром	60	10	600
Итого, г на персону:			60

Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Классический салат "Оливье" с говядиной	100	10	1000
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	10	1000
Тартар из печёной свёклы и молодого картофеля с бочковой сельдью под соусом "Dijon"	100	10	1000
Итого, г на персону:			100



Горячие закуски chafing dish service

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Кесадилья с филе фермерского цыплёнка, сладкой кукурузой и сыром cheddar	100	20	2000
Вегетарианская Кесадилья с миксом овощей и красной фасолью	100	10	1000
Классические картофельные драники с деревенской сметаной	4000	1	4000
Плов из фермерского цыпленка, с восточными специями	3000	1	3000
Итого, г на персону:			333

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	2	4000
Итого, г на персону:			133

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	6	6000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Чай черный/зеленый пакетированный	200	15	3000
Американский кофе (Бойлер)	200	15	3000
Итого, мл на персону:			200



ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

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

Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	30	да
Лёд кусковой 10 кг	1	да
Классический фуршет. Эксплуатационные расходы для организации фуршетного мероприятия. (фуршетные столы 1 на 25 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	30	да
Питание обслуживающего персонала	3	да



Вес на персону: 666.8

Объём напитков на персону, л: 0.4

Итого: 193 750



3F MAGAZINE



LIFE IS FULL OF
CHOICE - MAKE
THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES
THROUGH CULINARY
EXPERIENCE





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE
MOMENTS

