

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: 622.5

Литров на персону: 0.6

Итого: 230 800

Данное предложение может быть откорректировано по любому из параметров в соответствии с Вашими пожеланиями.

Стоимость, указанная в смете, действительна в течение 10 календарных дней с даты составления коммерческого предложения. По истечении указанного срока стоимость подлежит актуализации.

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 7 дней до даты проведения мероприятия, оформляются в письменном виде и подписываются Сторонами.
 - В случае, если количество гостей превышает 300 персон, тогда финальное подтверждение по смете не позднее 20 календарных дней.
 - 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
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	10	200
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	10	200
Овощи crudités (огурец, болгарский перц, морковь, сельдерей, брокколи) с соусом "Blue Cheese"	60	10	600
Итого, г на персону:			33

Минеральная вода

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

ФУРШЕТ

Сэндвичи на тостовом хлебе

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



Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	10	1000
Филе фермерского цыплёнка со свежими овощами, салатом айсберг и соусом "Sweet chili"	100	10	1000
Телячий язык, с сыром Feta, свежими овощами, листьями салата айсберг и соусом из зеленого базилика	100	10	1000
Итого, г на персону:			100

Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе судака, маринованное в устричном соусе, на шпажках, с соусом Тар-тар	80	20	1600
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, маринованные в соусе Kimchi, с крашем из соленого арахиса	80	20	1600
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	30	2400
Шампиньоны-гриль, маринованные в пряных травах и сметане, на шпажках	80	30	2400
Итого, г на персону:			267

Фрукты и Ягоды

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

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с кремом "Frangipane", свежей голубикой и мятой	18	15	270
Ванильная Панна-котта с клубникой	40	15	600
Итого, г на персону:			29

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
----------	-----------	--------	-----------



FASHION FOOD FABRIQUE • ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	6	6000
Итого, мл на персону:			200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	15	3000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	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
Бармен (ставка смена)	1	да
Повар (ставка смена)	1	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	3	да

Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
----------	--------	----------------------



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

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

2

да

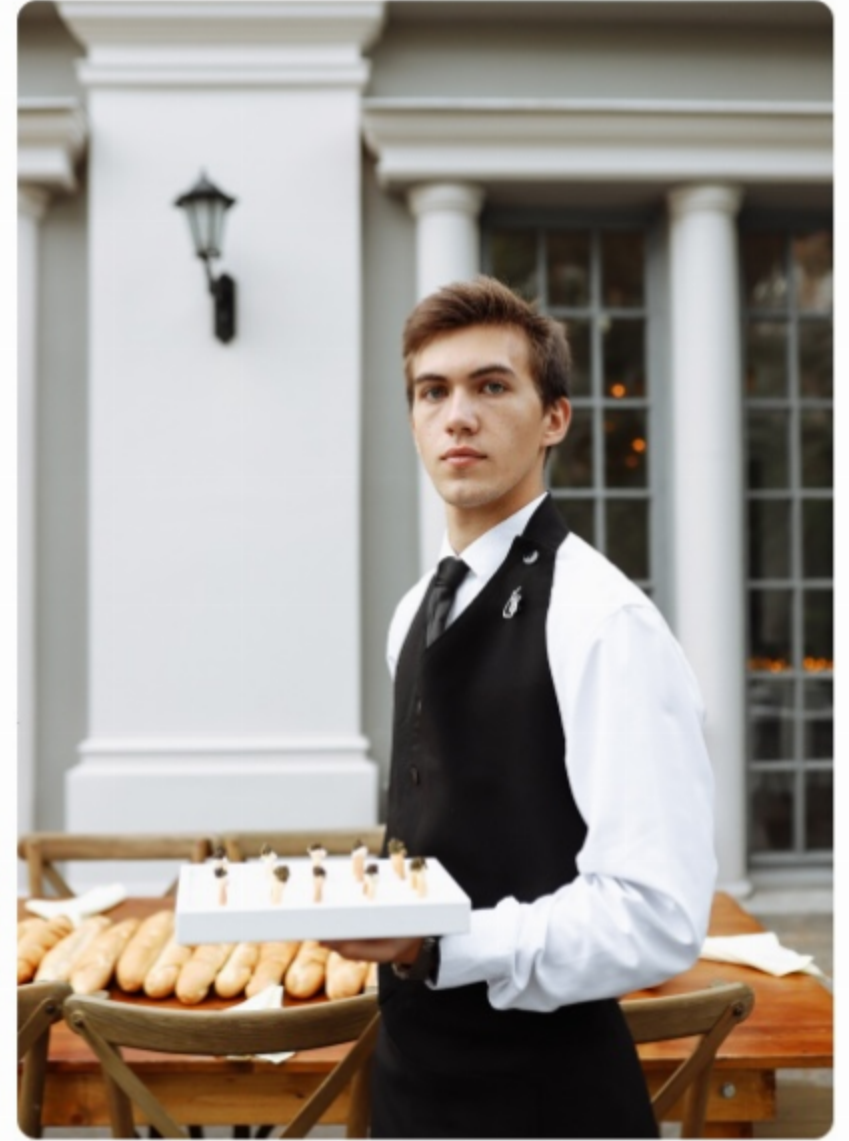
Питание обслуживающего персонала

3

да



3F MAGAZINE



LIFE IS FULL OF
CHOICE - MAKE
THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES
THROUGH CULINARY
EXPERIENCE





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE
MOMENTS

