

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: 556

Литров на персону: 0.61

Итого: 245 410

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
Тигровые креветки-гриль с печеным яблоком и свежим кориандром	20	10	200
Говядина Bresaola со свежей клубникой и имбирным мармеладом и свежим кориандром	20	10	200
Ролл из блинчика с муссом из сёмги слабого соления, cream cheese и микрозеленью	20	10	200
Сыр Brie с голубикой, грушевым "Chutney" и свежей мятой	20	10	200
Итого, г на персону:			27

Минеральная вода

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

ФУРШЕТ

Брускетты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Брускетта с Тигровыми креветками, муссом из авокадо и томатами cherry	60	10	600
Брускетта с сыром Mozzarella, свежими томатами, зеленым базиликом и соусом "Pesto"	60	10	600
Брускетта с филе фермерского цыпленка, сыром Parmigiano и соусом "Ceasar"	60	10	600
Итого, г на персону:			60



Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе фермерского цыпленка, с листьями салата Romaine, сыром Parmigiano, пшеничными крутонами и соусом "Caesar"	100	10	1000
Тигровые креветки на гриле, с салатом чука, листьями салата Айсберг и ореховым соусом	100	10	1000
Ростбиф из говяжьей вырезки, со свежими овощами, микс-салатом, томатами cherry и кунжутным соусом	100	10	1000
Микс-салат с запеченной тыквой, цветными томатами, лепестками миндаля и гранатовым соусом	100	10	1000
Итого, г на персону:			133

Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тигровые креветки-гриль на саграссио из бакинских томатов с тартаром из фенхеля, кедровыми орехами и вялеными томатами	100	15	1500
Филе фермерской цесарки, с камелизированными яблоками, сегментами апельсина и брусничным соусом	100	15	1500
Итого, г на персону:			100

Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, маринованные в соусе Kimchi, с крашем из соленого арахиса	80	5	400
Филе масляной рыбы, маринованной с Limoncello в листьях лайма, с черным кунжутом	80	5	400
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	10	800
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	10	800
Итого, г на персону:			80



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
Лимонный Кростини с крошкой бельгийского шоколада и свежей голубикой	20	15	300
Авторские шоколадные трюфеля ручной работы (молочный, горький, белый)	25	15	375
Итого, г на персону:			23

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
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	15	3000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко, альтернативное молоко)	200	8	1600
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	8	1600
Итого, мл на персону:			207



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
Погрузка/разгрузка оборудования	2	да
Повар (ставка смена)	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	2	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



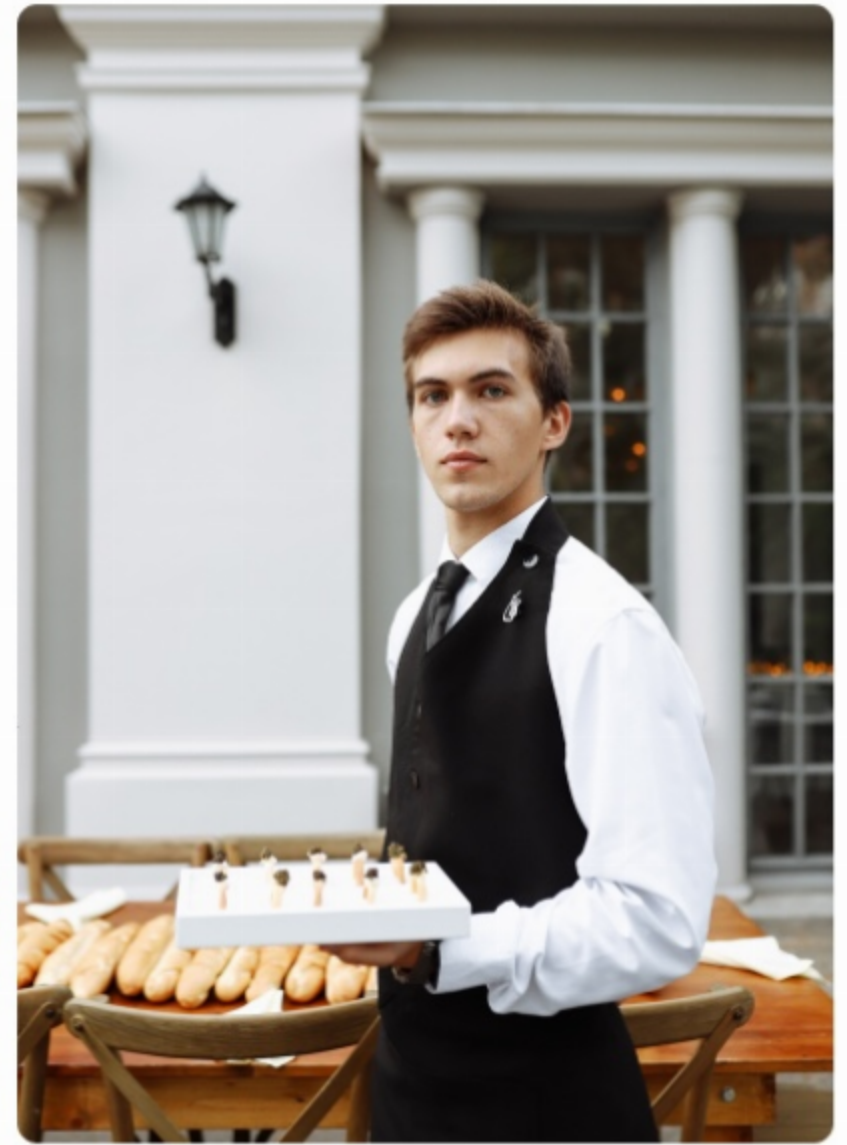
Вес на персону: 556

Объём напитков на персону, л: 0.61

Итого: 245 410



3F MAGAZINE



LIFE IS FULL OF
CHOICE - MAKE
THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES
THROUGH CULINARY
EXPERIENCE





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE
MOMENTS

