



Детское меню

Компания – организатор:
Кейтеринг Unity

Менеджер по кейтерингу:
+7 921 862 05 38

Шеф-повар:
Гормель Алексей

Детское меню-конструктор

гр. / руб.

Холодные закуски

Рулетики из ветчины с сыром	100 гр / 350
Мини-сендвич детский	100 гр / 260
Овощные палочки со сметанным соусом	100 гр / 90
Ассорти фруктов и ягод	100 гр / 150
Фруктовый салат	150 гр / 190
Фруктовое канапе	50 гр / 90
Фруктовые спринг роллы	50 гр / 190
Сырные палочки	100 гр / 170
Тапас с ростбифом	40 гр / 170
Тапас с лососем шеф посола	40 гр / 180
Тапас с креветкой и черри	40 гр / 180

Горячие закуски

Картофель фри	150 гр / 150
Картофель айдахо	150 гр / 200
Наггетсы куриные	150 гр / 100
Сырные шарики	100 гр / 350
Сырные палочки	100 гр / 170
Куриный шашлычок	80 гр / 240
Жареная кукуруза	100 гр / 90
Мини-бургер с курицей	100 гр / 150
Мини-бургер с мраморной говядиной	100 гр / 390





Мы всегда рады обсудить и внести изменения в меню, согласно вашим пожеланиям по согласованию с менеджером
Сайт: <https://unity.rest/catering/> • Менеджер кейтеринга: +7 (921) 862-05-38

Детское меню-конструктор

гр. / руб.

Выпечка

Классический круассан	50 гр / 240
Круассан с ветчиной и сыром	110 гр / 300
Круассан с лососем и сливочным сыром	110 гр / 400
Круассан с томатами и моцареллой	110 гр / 290
Шоколадный круассан	65 гр / 300
Круассан с клубникой, маршмеллоу и Nutella	110 гр / 430

Сладости

M&Ms	100 гр / 260
Макарун	25 гр / 110
Мармелад разной формы	100 гр / 180
Блинчики с Nutella	100 гр / 130
Корзиночка с ягодами и сливочным кремом	50 гр / 180
Шарики «Наполеон» с малиновым соусом	100 гр / 120
Пирожное Сметанник	100 гр / 290
Пирожное Медовик	100 гр / 290
Тирамису в стаканчике с ягодами	100 гр / 340





Мы всегда рады обсудить и внести изменения в меню, согласно вашим пожеланиям по согласованию с менеджером
Сайт: <https://unity.rest/catering/> • Менеджер кейтеринга: +7 (921) 862-05-38

Мы всегда рады обсудить и внести изменения в меню согласно вашим пожеланиям. К готовым меню можно добавить любые блюда из кейтеринг-меню, заказать гриль, наш алкоголь, коктейльный бар и кальянное сопровождение мероприятия.

Что входит в стоимость?

- Приготовление еды и напитков на площадке согласно меню
- Сопровождение мероприятия личным менеджером
- Сервировка стола керамической и деревянной посудой, столовыми приборами
- Бокалы для безалкогольных напитков (до 25 гостей, не более 2 видов бокалов)

Дополнительно оплачивается:

- Работа поваров (по согласованию с event-менеджером)
- Транспортные, разгрузочно-погрузочные работы в черте города - 15 000 рублей (до 50 гостей)
- Возможно проведение дегустации (стоимость определяется в зависимости от выбранного меню и объёма)

Количество официантов рассчитывается из формата мероприятия и количества гостей:

- 1 официант на 20 гостей в формате фуршета, кофе брейка - 6 часов работы
- 1 официант на 15 гостей в формате банкета - 6 часов работы
- Стоимость работы одного официанта 8 000 рублей – 6 часов работы
- Стоимость работы одного бармена 9 500 рублей – 6 часов работы

Условия продления:

- До 30 человек 6 000руб
- До 60 человек 8 000руб
- До 80 человек 12 000руб
- > 80 человек 15 000руб
- > 150 человек оговаривается индивидуально

Сервисный сбор от 20 человек - 10% от стоимости заказа, но не менее 6000руб

Если у вас есть пожелание по оформлению, сервировке, посуде, говорите заранее – мы предложим варианты.

Наши технические требования

1. Время на подготовку и уборку.

При бронировании площадки не забудьте оставить нам два часа на подготовку и один час на демонтаж после мероприятия, рассчитанного до 40 гостей. При большем количестве гостей, обсудите время на подготовку с нашим Event-менеджером.

2. Подсобное помещение

Наш кейтеринг – это искусство, которое требует пространства для приготовления и подготовки блюд

3. Электричество и водоснабжение

На наши нужды требуется не менее 10 кВт электричества и доступ персонала к санузелу.



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

Индивидуально обсуждается стоимость работ в сложных условиях: при затрудненном доступе к площадке (сюда входят, например, как загородные объекты, так и высотные площадки без лифта), в отсутствии электричества, воды, технической подсобки, в музейных условиях, с помещениями, имеющими повышенные требования противопожарной безопасности.

В стандартную стоимость не входит аренда дополнительной мебели, декора, работа дополнительного персонала и комплексная уборка помещения.

Мы не несем ответственность за любые ценности, находящиеся на площадке, и не имеющие непосредственного отношения к нашей работе. Так же мы не берем на себя решение вопросов, связанных с работоспособностью инженерных сетей на площадке.

Как сделать заказ?

- Минимальная сумма заказа банкета: от 40 000 рублей
- Минимальная сумма заказа фуршета и кофе-брейка: от 20 000 рублей
- В предновогодние даты с 15 по 30 декабря минимальная сумма заказа по кухне для выездного обслуживания - 80 000р
- Заказы принимаются минимум за 3 суток до мероприятия
- Предварительная оплата: не менее 50% от стоимости банкета.
- За 3 суток до мероприятия- нужно согласовать меню, количество гостей, обслуживающий персонал
- За заказ менее чем за 3 суток до мероприятия взимается комиссия в размере 15% от общей суммы заказа
- При оплате по безналичному расчету - предоплата 50% при бронировании даты, полная оплата не позднее 3 рабочих дней до начала мероприятия.

Возможен заказ за 24 часа до мероприятия по согласованию с event-менеджером.

Вы передумали?

Перерасчет в меньшую сторону и возврат предоплаты, за вычетом понесенных расходов, мы не производим позже, чем за 7 дней до события.

