



Барбекю

Компания – организатор:
Кейтеринг Unity

Менеджер по кейтерингу:
+7 921 862 05 38

Шеф-повар:
Гормель Алексей

Вариант №1

3500₽

1010 гр. / на персону

гр.

Холодные закуски • (260 гр./чел)

Ассорти из свежих овощей	70
Ассорти канапе (моцарелла, черри, оливка, песто, Бри с малиной, Чеддер, виноград, мед)	120
Битые огурцы 70гр	70

Салаты 1 на выбор или 2 вида на общий стол • (100 гр./чел)

Салат Дачный	100
Аджапсандал на мангале	100

Супы на огне • (100 гр./чел)

Русская уха	100
Шурпа с говядиной	100

Горячие закуски

1 на выбор или 2 вида на общий стол • (100 гр./чел)

Куриные крылья на огне в остром маринаде с соусом барбекю	100
Тигровые креветки гриль с соусом Сладкий чили	100
Баварские колбаски на гриле с чесночным соусом	100

Горячее 1 на выбор или 2 вида на общий стол • (200 гр./чел)

Бургер из мраморной говядины	300
Шашлык из свинины	200
Шашлык Куриный	200
Дорадо на огне	200
Дикая форель на гриле	200

Гарниры 1 на выбор

Овощи гриль	100
Печеный картофель в углях	100

Десерты 1 на выбор

Маршмеллоу на огне	100
Ананас на гриле	100





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

Вариант №2

5500₽

1110 гр. / на персону

гр.

Холодные закуски • (360 гр./чел)

Ассорти из свежих овощей	70
Сырное ассорти	50
Брускетта с лососем шеф посола	70
Бочковая сельдь с обжаренным на огне хлебом	100
Ассорти солений	70

Салаты 1 на выбор или 2 вида на общий стол • (150 гр./чел)

Овощной салат по-грузински	150
Моцарелла капрезе	150

Горячее 1-й этап • 1 на выбор

Лангустины на гриле	150
Шашлык из свиной шеи	150
Люля-кебаб из курицы	150

Горячее 2-й этап • 1 на выбор или 3 вида на общий стол

Стейк из мраморной говядины Филе миньон	200
Свинные ребра на гриле	200
Свиная шея горячего копчения	200
Палтус на огне	200
Сибас на гриле	200

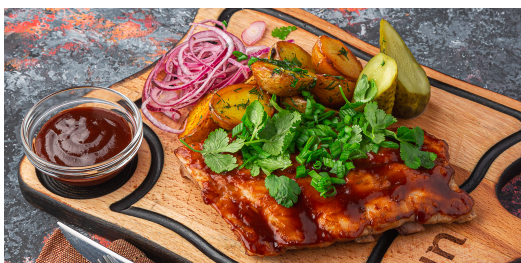
Гарниры 1 на выбор

Овощи гриль	100
Печеный картофель в углях	100

Десерты 1 на выбор

Маршмеллоу на огне	100
Ананас на гриле	100





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

К любому горячему можно добавить соус**50 гр./чел**

Соус Ткемали

Соус Тар-тар

Соус Наршираб

Сырный соус

Аджика

Томатная сальса

Соус Барбекю

Соус чесночный

К любому варианту меню можно добавить**цена/руб.**

Плов с курицей**2500***минимальный вес 3 кг***Плов с говядиной****5500***минимальный вес 3 кг***Рибай****7900***минимальный вес 1 кг***Шашлык из каре ягненка в маринаде****7690***минимальный вес 1 кг***Брискет****9500***минимальный вес 2,5 кг***Бургер из брискета****1300***300 гр (1шт)*

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 и бокалы под вино и игристое (до 25 гостей, не более 2 видов бокалов)

Дополнительно оплачивается:

- Работа поваров от 5000 руб (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 8000 рублей – 6 часов работы
- Стоимость работы одного бармена 9500 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



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, с помещениями, имеющими повышенные требования противопожарной безопасности.

В стандартную стоимость не входит аренда технологического оборудования, мебели, декора, текстиля, 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.

Вы передумали?

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

