



Кофе-брейк

Компания – организатор:
Кейтеринг Unity

Менеджер по кейтерингу:
+7 921 862 05 38

Шеф-повар:
Гормель Алексей

Кофе-брейк №1

700₽

300 гр. / 650 мл. на персону

гр. /мл

Круассан с томатами и моцареллой	100
Мини сэндвичи с ветчиной и сыром	100
Блинчики с топпингом на выбор (клубничное варенье, малиновое варенье, сметана, сгущенка, мед)	100
Чай/кофе в ассортименте	200
Вода с лимоном не газ	250
Домашний морс в ассортименте	200



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

Кофе-брейк №2

900₽

350 гр. / 650 мл. на персону

гр. /мл

Круассан с цыпленком гриль	100
Панини с ветчиной и сыром	80
Ассорти печенья	50
Сырники с топпингом на выбор (клубничное варенье, малиновое варенье, сметана, сгущенка, мед)	120
Чай/кофе в ассортименте	200
Вода с лимоном не газ	250
Домашний морс в ассортименте	200



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

Кофе-брейк №3

1200₽

470 гр. / 650 мл. на персону

гр. /мл

Круассан с лососем шеф посола	100
Мини сэндвичи с цыпленком	100
Мини сэндвичи с лососем и сливочным сыром	100
Сырники с топпингом на выбор (клубничное варенье, малиновое варенье, сметана, сгущенка, мед)	120
Песочная корзинка со свежими ягодами и сливочным кремом	50
Чай/кофе в ассортименте	200
Вода с лимоном не газ	250
Домашний морс в ассортименте	200



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

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 санузлу.

Если вы не можете выполнить какой-то из пунктов тех. требований, сообщите об этом нашему event-менеджеру. Мы постараемся найти решение!



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.

Вы передумали?

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





Кофе-брейк

Компания – организатор:
Кейтеринг Unity

Менеджер по кейтерингу:
+7 921 862 05 38

Шеф-повар:
Гормель Алексей

Кофе-брейк №1

1500₽

340 гр. / 650 мл. на персону

гр. /мл

Круассан с ветчиной и сыром	100
Мини сэндвичи с лососем шеф посола	100
Канapé Бри с малиной	30
Канapé с креветкой и гуакамоле	30
Канapé с ростбифом и вяленными томатами	30
Песочная корзинка со свежими ягодами и сливочным кремом	50
Чай/кофе в ассортименте	200
Вода с лимоном не газ	250
Домашний морс в ассортименте	200



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

Кофе-брейк №2

1900₽

560 гр. / 650 мл. на персону

гр. /мл

Круассан с лососем шеф посола	100
Панини с ветчиной и сыром	80
Канapé камамбер с клубникой и фисташкой	40
Канapé со сладкой грушей и горгонзолой	50
Канapé моцарелла, черри, оливка, песто	30
Тапас с креветкой и томатом черри	50
Тапас с лососем и сливочным сыром	50
Шарик наполеон с малиновым соусом	40
Сырники с топпингом на выбор (клубничное варенье, малиновое варенье, сметана, сгущенка, мед)	120
Чай/кофе в ассортименте	200
Вода с лимоном не газ	250
Домашний морс в ассортименте	200



Кофе-брейк №3

2200₽

590 гр. / 650 мл. на персону

гр. /мл

Круассан с цыпленком гриль	100
Мини сэндвичи с ветчиной и сыром	100
Мини сэндвичи с лососем шеф посола	100
Канapé креветка с ананасом гриль	30
Канapé парма грушей	30
Канapé с ростбифом и вяленными томатами	30
Канapé бри с индейкой и клюквенным соусом	40
Тапас с лососем и сливочным сыром	50
Песочная корзинка со свежими ягодами и сливочным кремом	50
Мини тирамису в стаканчике	60
Чай/кофе в ассортименте	200
Вода с лимоном не газ	250
Домашний морс в ассортименте	200



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)
- 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 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.

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 санузлу.

Если вы не можете выполнить какой-то из пунктов тех. требований, сообщите об этом нашему event-менеджеру. Мы постараемся найти решение!



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.

Вы передумали?

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

