



Банкетное меню

Компания – организатор:
Кейтеринг Unity

Менеджер по кейтерингу:
+7 (953) 150 46 46

Шеф-повар:
Насонов Радислав

**Unity Кейтринг — это не просто еда.
Это целостная концепция для вашего мероприятия:
вкус, стиль и безупречная организация.**

Мы предлагаем:

- персонализированные меню под формат события: от деловых завтраков до фуршетов и гала-ужинов;
- сервис под ключ: логистика, тайминг, оформление зала и обслуживание персоналом;
- учёт всех диетических ограничений и аллергенов; сезонные ингредиенты от проверенных поставщиков; экологичная упаковка;
- удобный онлайн-портал для заказа и изменений по меню, количеству гостей и предпочтениям.



**Unity Кейтринг создает атмосферу, где люди общаются,
идеи рождаются, а успех вашего мероприятия отмечается
за общим столом.**



Мы всегда рады обсудить и внести изменения в меню, согласно вашим пожеланиям по согласованию с менеджером
Сайт: <https://unity.rest/catering/> • Менеджер кейтеринга: +7 (953) 150 46 46

Вариант сервировки №1



Мы всегда рады обсудить и внести изменения в меню, согласно вашим пожеланиям по согласованию с менеджером
Сайт: <https://unity.rest/catering/> • Менеджер кейтеринга: +7 (953) 150 46 46

Вариант сервировки №2



Мы всегда рады обсудить и внести изменения в меню, согласно вашим пожеланиям по согласованию с менеджером
Сайт: <https://unity.rest/catering/> • Менеджер кейтеринга: +7 (953) 150 46 46

Вариант сервировки №3



Мы всегда рады обсудить и внести изменения в меню, согласно вашим пожеланиям по согласованию с менеджером
Сайт: <https://unity.rest/catering/> • Менеджер кейтеринга: +7 (953) 150 46 46

Вариант сервировки №4



Мы всегда рады обсудить и внести изменения в меню, согласно вашим пожеланиям по согласованию с менеджером
Сайт: <https://unity.rest/catering/> • Менеджер кейтеринга: +7 (953) 150 46 46

Вариант сервировки №5



Мы всегда рады обсудить и внести изменения в меню, согласно вашим пожеланиям по согласованию с менеджером
Сайт: <https://unity.rest/catering/> • Менеджер кейтеринга: +7 (953) 150 46 46

Банкетное меню №1 4500₽

930 гр. / 700 мл. на персону

гр.

Холодные закуски

Тарелка сырных деликатесов	80
Тарелка мясных деликатесов	80
Ассорти свежих овощей	100
Моцарелла капрезе с соусом песто	70
Атлантическая сельдь с картофелем	80

Салаты

1 вид салата порционно или 2 вида салата в общий стол • (150 гр./чел)

- Салат Оливье с колбасой
- Салат с креветками, авокадо, томатами и моцареллой
- Салат греческий
- Салат Цезарь с цыпленком

Горячие закуски

1 вид закуски порционно или 2 вида закуски в общий стол • (120 гр./чел)

- Креветки в темпуре в соусе свит чили
- Баклажан пармеджано

Горячее на выбор • (300 гр./чел)

- Судак по-польски с картофельным пюре
- Шашлык из цыпленка с картофелем стоун и томатным соусом

Десерт • (100 гр./чел)

- Шарики «Наполеон»

Напитки

Вода без газа	500
Чай/кофе (лимон, сахар, молоко в ассортименте)	200
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 (953) 150 46 46

Банкетное меню №2 5800₽

1200 гр. / 900 мл. на персону

гр.

Холодные закуски

Тарелка сырных деликатесов	80
Тарелка мясных деликатесов	80
Ассорти свежих овощей	100
Рыбное плато	90
Канapé с ростбифом на бородинском хлебе и соусом из вяленых томатов	40
Канapé чеддер, виноград, мед	40
Рулетик из кабачка со сливочным сыром и грецким орехом	40

Салаты

1 вид салата порционно или 2 вида салата в общий стол • (150 гр./чел)

Салат из печеных овощей с брынзой

Салат Цезарь с цыпленком

Салат Оливье с колбасой

Горячие закуски

1 вид закуски порционно или 2 вида закуски в общий стол • (120 гр./чел)

Жюльен с курицей и грибами под сырной шапкой

Запеченные рулетики из баклажанов с брынзой и томатами

Креветки в темпуре и соусом свит чили

Горячее порционно на выбор • (300 гр./чел)

Запеченный стейк лосося с овощами соте и голландским соусом

Шашлык из свиной шеи с овощами гриль и томатным соусом

Куриная грудка с картофельным пюре и соусом сливочный демиглас

Десерт • (160 гр./чел)

Тирамису с ягодами

Напитки

Вода без газа	500
Чай/кофе (лимон, сахар, молоко в ассортименте)	200
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 (953) 150 46 46



Мы всегда рады обсудить и внести изменения в меню, согласно вашим пожеланиям по согласованию с менеджером
 Сайт: <https://unity.rest/catering/> • Менеджер кейтеринга: +7 (953) 150 46 46

Банкетное меню №3 6500₽

1415 гр. / 900 мл. на персону

гр.

Холодные закуски

Антипаста	100
Гигантские оливки и маслины	60
Рыбное плато	70
Вителло тоннато	80
Ассорти овощей	100
Ассорти солений	90
Фруктовая тарелка	90
Профитроль с паштетом из цыпленка и луковым джемом	25
Профитроль со сливочным сыром и вялеными томатами	40
Шпинатная вафля с лососем и сливочным сыром	50

Салаты

1 вид салата порционно или 2 вида салата в общий стол • (200 гр./чел)

- Зеленый салат с авокадо, томатами и медово-цитрусовой заправкой
- Салат Оливье с колбасой
- Салат с лососем и мандаринами
- Салат с ростбифом

Горячие закуски

1 вид закуски порционно или 2 вида закуски в общий стол • (120 гр./чел)

- Шампиньоны с сыром в беконе
- Креветки темпура в соусе свит чили
- Баклажаны пармеджано

Горячее порционно на выбор по предзаказу • (300 гр./чел)

- Томленая говяжья грудинка с картофельным пюре и соусом порто
- Стейк из лосося с икорным соусом и картофельным пюре с песто
- Цыпленок су-вид со сливочным песто и вялеными томатами
- Шашлык из свиной шеи с овощами гриль
- Шашлык из цыпленка с печеным картофелем

Десерт • (90 гр./чел)

- Булочка шу со сливочным кремом и малиной

Напитки

Вода без газа	500
Чай/кофе (лимон, сахар, молоко в ассортименте)	200
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 (953) 150 46 46

Специальное предложение

У ВАС ЕСТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ЗАМЕНИТЬ ПОРЦИОННОЕ
ГОРЯЧЕЕ НА АССОРТИ ШАШЛЫКОВ В ОБЩИЙ СТОЛ
(300 гр./ на персону)

Шашлык из цыпленка с печеным картофелем

Шашлык из лосося с овощами гриль

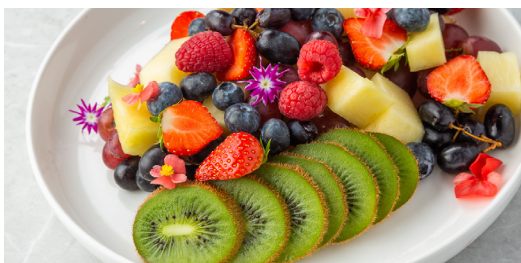
Шашлык из свиной шеи с овощами гриль

Шашлык из креветок с печеными черри



Мы всегда рады обсудить и внести изменения в меню, согласно вашим пожеланиям по согласованию с менеджером

Сайт: <https://unity.rest/catering/> • Менеджер кейтеринга: +7 (953) 150 46 46



Мы всегда рады обсудить и внести изменения в меню, согласно вашим пожеланиям по согласованию с менеджером
 Сайт: <https://unity.rest/catering/> • Менеджер кейтеринга: +7 (953) 150 46 46

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 - 20 000 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 10 000 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 санузлу.



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.

