



Фуршетное меню

Компания – организатор:
Кейтеринг Unity

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

Шеф-повар:
Насонов Радислав

Фуршетное меню №1

3500₽

545 гр. / 900 мл. на персону

гр./мл.

Холодные закуски

Канapé чеддер, виноград, мед	40
Канapé парма груша	30
Тапас с креветкой и гуакамоле	35
Тапас с ростбифом и томатами	30
Тапас с лососем шеф посола	40
Канapé моцарелла, черри, оливка, соус песто	50

Салаты в стаканчиках

Салат Греческий	60
Салат Цезарь с цыплёнком	60

Горячие закуски

Хрустящая креветка с соусом свит чили	40
Запеченные рулетики из баклажана с брынзой и томатами	60

Десерт

Шарики «Наполеон»	100
-------------------	-----

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

Фуршетное меню №2

4500₽

780 гр. / 900 мл. на персону

гр./мл.

Холодные закуски

Канapé с ростбифом на бородинском хлебе и соусом из вяленых томатов	40
Канapé моцарелла, черри, оливка, соус песто	50
Канapé на французском багете с тигровой креветкой, томатом черри и сливочным сыром с авокадо	40
Профитроль с паштетом из цыпленка и луковым джемом	25
Канapé Вителло Тоннато	30
Грибной киш с сыром	80
Шпинатная вафля с лососем и сливочным сыром	50

Салаты в стаканчиках

Салат Оливье с колбасой	60
Салат из печеных овощей и брынзой	55

Горячие закуски

Мини бургер с цыпленком	110
Хрустящая креветка с соусом свит чили	40
Баклажан Пармеджано	120

Десерт

Песочная корзинка с ягодами и сливочным кремом	40
Фруктовое канapé киви, ананас, виноград	40

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

Фуршетное меню №3

5500₽

1130 гр. / 900 мл. на персону

гр./мл.

Холодные закуски

Канapé рулетик из лосося с творожным сыром в соусе свит чили	40
Канapé камамбер с клубникой и фисташкой	40
Канapé на французском багете с тигровой креветкой, томатом черри и сливочным сыром с авокадо	40
Канapé с лососем, сливочным сыром в бриоше и соусом песто	70
Профитроль с рийетом из утки	35
Французская гренка с рваной говядиной и ореховым соусом	60
Канapé с ростбифом на бородинском хлебе и соусом из вяленых томатов	40
Канapé с грушей и горгонзолой	50
Картофельная вафля с ростбифом и ореховым соусом	75

Салаты в стаканчиках

Зеленый салат с авокадо, томатами и медово цитрусовой заправкой	60
Салат Гранатовый браслет	100
Салат Цезарь с цыпленком	60

Горячие закуски

Мини бургер с мраморной говядиной	110
Хрустящая креветка с соусом свит чили	40
Жюльен с цыпленком и грибами	120

Десерт

Банановый десерт с ягодами	95
Фруктовый салатик со взбитыми сливками	100

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. 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 объема)

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 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.

