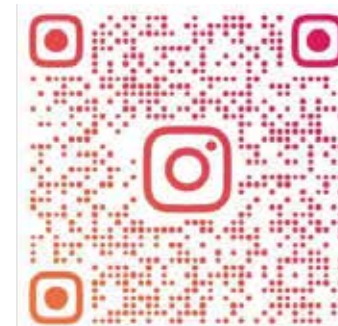




СОВРЕМЕННОЕ ИСКУССТВО КЕЙТЕРИНГА



MINISTERSTVOCATERING



О КОМПАНИИ

Кейтеринг-компания Министерство основана в 2007 году и является фундаментальным гарантом качества в сфере оказания услуг Выездного Ресторанного Обслуживания.

За годы своей деятельности наша компания показала себя как надёжный кейтеринг-партнёр для крупного бизнеса и ответственный подрядчик на частных мероприятиях.

Обладая большим опытом в реализации нестандартных решений, специалисты нашей компании помогут провести любое мероприятие до 8000 человек.

Мы являемся членами ассоциаций НАОМ (Национальная Ассоциация Организаторов Мероприятий) и ФРИО (Федерация Рестораторов и Отельеров)



НАПРАВЛЕНИЯ И ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:



Услуги выездного ресторана



Магазин доставки фуршетных блюд



Услуги выездного бара



Кулинарная студия



Корпоративное питание

ИСТОРИЯ





Внедрена система по контролю качества производства.

Проведено первое зарубежное мероприятие в швейцарском Давосе для русской делегации численностью более чем 500 гостей

Online трансляция с производства.

Открытие направления
Выездная кулинарная студия.

Внедрение автоматизации заявок и калькулятора стоимости меню.

Объединение сайтов компании в одном портале.

Открытие шоурума в Хамовниках, ЦАО.

Продуктивная работа в направлении государственных торгов принесла более 10 выигранных тендеров с годовым обслуживанием крупных корпораций.

Открытие банкетной площадки Сегмент Холл в Хамовниках.



2014

2015

2016

2017

2018

2019

2020

Новый проект «CocktailBus» услуги Выездного Бара.



Внедрена система учета по работе с клиентами и система лояльности.

Проработаны и введены новые направления.

Расширился список площадок партнеров.

Расширилась география оказываемых услуг.

Год кадровых перестановок, обновление команды.

Приход в команду высококвалифицированных сотрудников, которые придали динамики в развитии и помогли повысить уровень компании в целом.



ПРЕИМУЩЕСТВА



ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ СЕРВИСА

- Понятная и прозрачная смета
- Онлайн трансляция с нашего производства
- Дегустации меню у нас или у заказчика

ПОСТОЯННЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

- Сертифицированное производство по стандарту ISO 9000.
- Регулярные проверки РОСПОТРЕБНАДЗОРОм по нашей инициативе.
- Собственные автомобили, оборудованные рефрижераторами

ОГРОМНЫЙ ОПЫТ

- Более 12 лет на рынке услуг выездного ресторанного обслуживания
- Более 40 высоко квалифицированных сотрудников в штате

ДЛЯ ПРЯМЫХ ЗАКАЗЧИКОВ

- ★ Бесплатно подберем площадку для мероприятия
- ★ Скидки для сотрудников Компании-заказчика в нашем интернет-магазине
- ★ Отсрочка оплаты по договору

ДЛЯ АГЕНТСТВ

- ★ Прогрессирующая скидка от объема заказов

ШИРОКИЙ СПЕКТР УСЛУГ

- **Событийный кейтеринг.** Для любого корпоративного или частного мероприятия - от дня рождения в кругу друзей до многотысячного корпоративного мероприятия. Работаем во всех форматах: от кофе-брейка до гала-ужина.
- **Услуги выездного бара.** Уникальный барный фуд-трак «COCKTAIL BUS», различные тематические бары и бармен-шоу. Всё оформляется в соответствии с концепцией вашего мероприятия.
- **Услуги по организации кулинарной анимации** - кулинарная студия, кулинарный театр, станции демонстрационного приготовления, выездные мастер-классы и даже кулинарные поединки.
- **Интернет-магазин готовых фуршетных блюд.** Доставка фуршетных блюд наивысшего качества.
- **Организация корпоративного питания.** Возможные варианты предоставления услуги: кафе-столовая полного цикла, линии раздачи или доставки готовых обедов.
- **Подбор мест проведения для мероприятий.** Собственная база проверенных площадок для событий различных тематик и форматов.
- **Декор и оформление мероприятий.** Наши декораторы строго выдерживают стилистику мероприятия заказчика для достижения эффекта максимального погружения в задуманную концепцию.





КОМАНДА

РУКОВОДСТВО



Сергей Ковалев
Управляющий партнер



Геннадий Хохряков
Управляющий партнер



Геннадий Ткачёв
Директор по маркетингу

МАРКЕТИНГ И PR



Дарья Кереселидзе
Менеджер по работе с ключевыми клиентами



Яна Кудашова
Менеджер по работе с ключевыми клиентами

КЛИЕНТСКИЙ СЕРВИС



Юлия Фатхуллина
Менеджер по работе с ключевыми клиентами

УЧЕТ



Мария Максимова
Бухгалтер-калькулятор



Екатерина Буруменская
Бухгалтер



Сусанна Саркисова
Главный бухгалтер



Алина Романова
Менеджер по работе с ключевыми клиентами



Елена Клим
Менеджер по работе с ключевыми клиентами



Максим Галицын
Менеджер по работе с ключевыми клиентами





РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТОВ



Кирилл Козлов
Менеджер реализации
проектов



Антон Хайназаров
Руководитель отдела
реализации проектов



Андрей Касторский
Менеджер реализации
проектов



Магомед Могушков
Логист

ЛОГИСТИКА

ПРОИЗВОДСТВО



Михаил Синицын
Бренд-шеф



Сергей Точенов
Отдел закупок



Ольга Страхова
Технолог



Надежда Котомина
Су-шеф





“

Главный успех ресторатора заключается в умении делать людей счастливыми. Я сам обслуживаю своих посетителей и подаю им приготовленные блюда с подробным разъяснением, что за кулинарное чудо им предстоит попробовать. Личный контакт с людьми, которые любят и понимают твою кухню, очень важен.

Михаил Синицын

Бренд-шеф кейтеринг-компании “Министерство”

ПРОИЗВОДСТВО

Собственная материально-техническая база, укомплектованная высокотехнологичным оборудованием, позволяет соблюдать высокие стандарты качества, внедрённые во все технологические процессы компании. Мы гарантируем высокое качество продукции на любом этапе производственного процесса: от приёмки исходных продуктов до сервировки готового блюда.

Предоставление удаленного доступа к видеотрансляции с производства демонстрирует нашу открытость и доказывает, что нам нечего скрывать.



600 м²

Площадь
производственных
помещений



450 м²

Площадь
складских
помещений



120 м²

Площадь
низкотемпературных
помещений



ОФИС И ШОУРУМ

Наша компания славится своей открытостью и лояльностью по отношению к клиенту. Мы всегда ждём Вас в гости в нашем уютном шоу руме, который находится по адресу:

г. Москва, ул. Ефремова д. 12с2

Вы сможете:

- Провести переговоры в уютной обстановке
- Ознакомиться с вариантами накрытий и сервировкой
- Выбрать форму для персонала
- Прогдегустировать выбранные Вами позиции меню
- Увидеть видео трансляцию с производства компании
- Познакомиться с новинками нашего меню
- Убедиться, что мы существуем не только в интернете ;)





СЕРВИРОВКА И ПОСУДА



УНИФОРМА ОФИЦИАНТОВ



ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГА



УНИФОРМА
ПЕРСОНАЛА



Чтобы событие было по-настоящему незабываемым и впечатляющим - нельзя оставлять без внимания ни одной детали. И у нас есть все необходимое для детальной проработки декора и оформления мероприятий.

«Кулинария — это вопрос времени. В общем и целом, чем больше времени, тем лучше результат.»

Джон Эрскин



МЕБЕЛЬ И СЕРВИРОВКА



ДЕКОР И ОФОРМЛЕНИЕ

БЕЛЫЙ СТИЛЬ



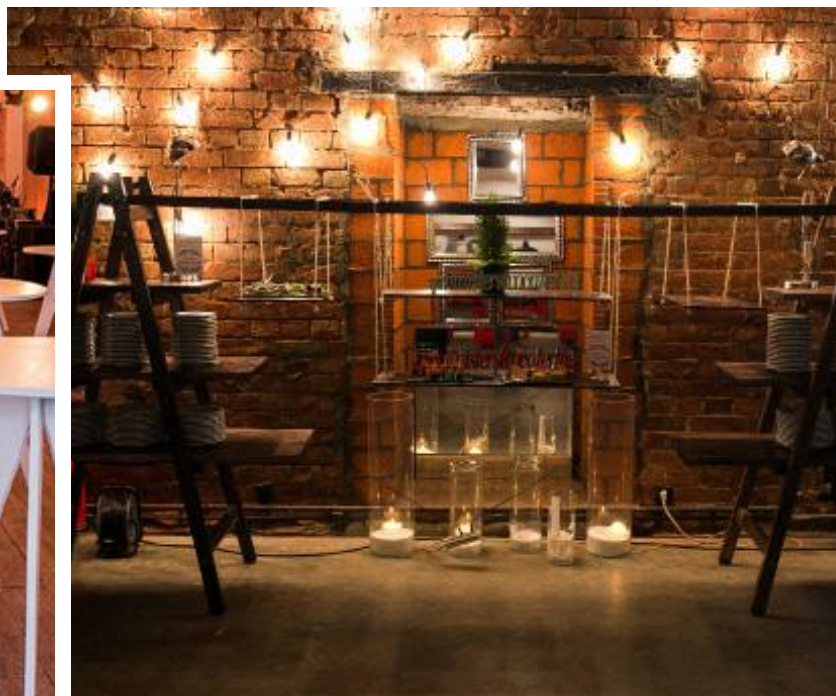
ЧЕРНЫЙ СТИЛЬ



СТИЛЬ “ХАЙ ТЕК”



РУСТИК И ЛОФТ



НЕСТАНДАРТНЫЕ СТИЛИ



БРЕНДИНГ



РЕАЛИЗОВАННЫЕ ПРОЕКТЫ

ФИНАНСОВЫЙ СЕКТОР



2500 гостей
Парка Сказка



700 гостей
Хлебозавод №9



500 гостей
Intercontinental, Davos.



400 гостей



100 гостей

СТРОИТЕЛЬСТВО И ДЕВЕЛОПМЕНТ



200 гостей



250 гостей
Императорский яхт-клуб



200 гостей
Модуль лофт



120 гостей
The Dome loft



250 гостей

МЕДИЦИНА И ФАРМА



100 гостей
Imperia Sky loft



250 гостей
Яхт-клуб «Водник»



400 гостей
Яхт-клуб Пеликан



100 гостей
Dolce loft



70 гостей

IT СЕКТОР



250 гостей
Модуль лофт



200 гостей
Модуль лофт



60 гостей



Более 1000 гостей
ЦДП и ДК ЗИЛ



для 500 гостей

АВТО-МОТО



250 гостей
Пушкинский мост



200 гостей
Moscow Raceway



150 гостей
Государственный Исторический Музей



400 гостей
Даниловский Холл



400 гостей
Сириус парк

БЬЮТИ ФЕШН



400 гостей
ТЦ Времена года

INGLOT

300 гостей
Особняк на Волхонке

CERRUTI 1881

150 гостей
Дом Стахеева



200 гостей
Royal Studio



100 гостей
Башня Федерация 89 этаж

ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



400 гостей



300 гостей



200 гостей



400 гостей
PANORAMA 360



70 гостей

ТЕЛЕКОМУНИКАЦИОННЫЕ КОМПАНИИ



250 гостей
Театр школа драматического искусства



750 гостей
Парк Останкино



300 гостей



300 гостей
Moscow Raceway



150 гостей
СК Лужники

ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТРУКТУРЫ



300 гостей
ГУМ



700 гостей
Парк Патриот



Министерство Юстиции
Российской Федерации



Московский Центр
качества образования



Московский дом
общественных организаций
500 гостей

ПРЕМИИ. ВЫСТАВКИ. ФОРУМЫ.



1000 гостей
Парк красная пресня



300 гостей
Дом Пашкова



500 гостей
ВДНХ



300 гостей
ВДНХ



350 гостей
ГУМ



CYBERCRIMECON 2017 / 2018

📅 10/10/2017 🍽️ фуршет 👤 1000

📅 09/10/2018 🍽️ фуршет 👤 1000

ЦСН ФСБ РОССИИ

📅 19/08/2016 🍽️ банкет 👤 1500

📅 12/10/2018 🍽️ банкет 👤 2500

ВЭБ

📅 23-24/12/2017 🍽️ фуршет 👤 2500

ТРЕТЬИ ВСЕМИРНЫЕ ВОЕННЫЕ ИГРЫ В СОЧИ

📅 23-26/02/2017 🍽️ фуршет 👤 1300

IASP 2016 MOSCOW

📅 20/09/2016 🍽️ Выездной бар 👤 1000

МАСШТАБ

Справляемся с самыми масштабными мероприятиями

RUSSIA CALLING

06/10/2011  фуршет  1000

МЕТРОГИПРОТРАНС

26/12/2011  банкет  820

МЕГАФОН

11/08/2011  банкет  750

СПОРТМАСТЕР & O'STIN

02/07/2010  фуршет  2400

08/07/2011  фуршет  2400



ПЛОЩАДКИ

РАБОТАЕМ В ЛЮБОЙ ЛОКАЦИИ

- банкетные залы
- выставочные залы / галереи / музеи
- конференц-залы
- летние шатры / поляны
- лофты
- особняки / усадьбы
- спортивные площадки / стадионы
- театры

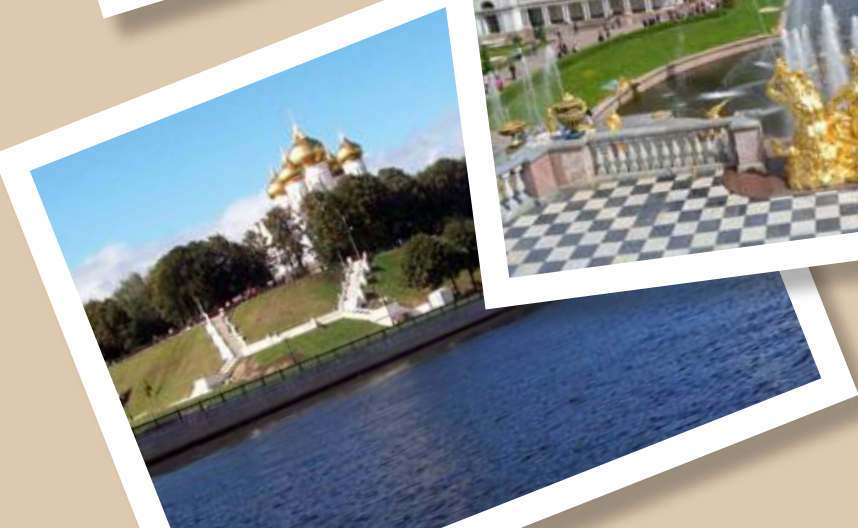
и другие нестандартные локации

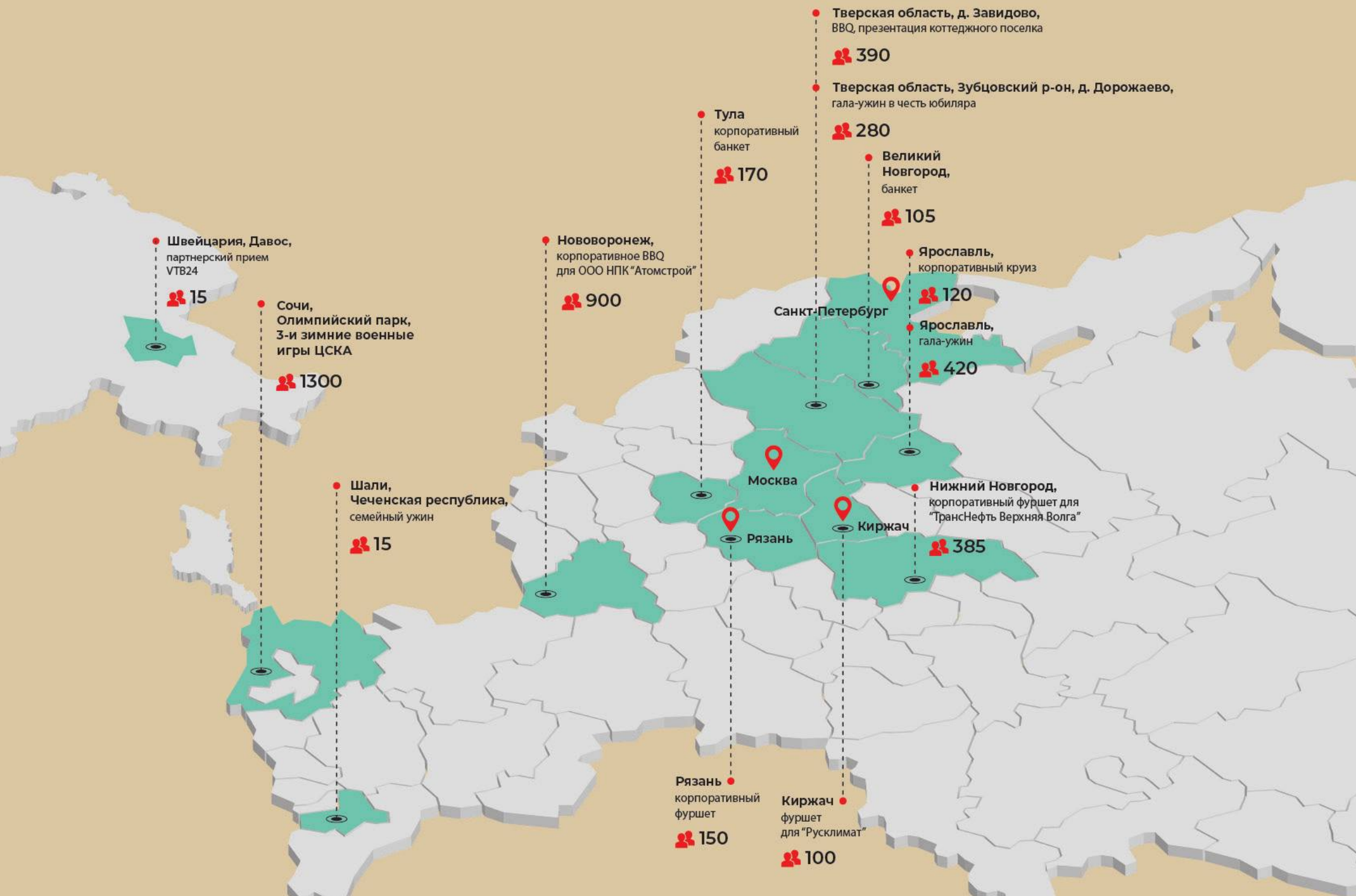
В базе более 150 мест для организации мероприятий различного формата и сложности и концептуальной направленности.





ГЕОГРАФИЯ ПРОЕКТОВ





СОГЛАСОВАНИЕ

-  Заявка, обращение Заказчика
-  Связь с заказчиком, выявление его потребностей
-  Составление КП
-  Определение концепции и тематики мероприятия
-  Подбор места проведения мероприятия
-  Утверждение оформления мероприятия
-  Проработка концепции сервировки блюд
-  Организация дегустации
-  Выезд на площадку с сервисной службой
-  Работа с корректировками
-  Утверждение КП
-  Подписание Договора
-  Оплата мероприятия

ЗА ДЕНЬ ДО МЕРОПРИЯТИЯ

-  Контрольная связь с заказчиком
-  Составление Чек листа по текущему мероприятию в рамках договора
-  Отправка списков автотранспорта и персонала
-  Сбор необходимого по ТЗ оборудования
-  Приём продуктов, контроль качества
-  Обработка и заготовка продуктов согласно меню из утверждённого КП
-  Подготовка заказа к транспортировке, складирование.



Несколько пунктов из чек-листа:

- ☒ Проверка униформы сотрудников
- ☒ Проверка бокалов на качество натирки
- ☒ Проверка банкетных столов на устойчивость

ДЕНЬ МЕРОПРИЯТИЯ



Загрузка оборудования и продуктов питания.



Организация логистики с соблюдением температурного режима



Встреча персонала на площадке проведения мероприятия



Проведение инструктажа для всех подразделений по месту проведения, знакомство с тех зонами



Сервировка зала



Подготовка технических зон монтаж оборудования



Организация брифинга для сотрудников сервисной службы по меню и зонам ответственности



Финальный клининг площадки перед мероприятием



Проверка зала по чек листу

- ☒ Чистота зала
- ☒ Сервировка зала
- ☒ Опрятность персонала
- ☒ Готовность технической зоны

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ



Подписание актов выполненных работ



Получение и обработка обратной связи от заказчика



Обсуждение вариантов дальнейшего сотрудничества



На этой странице мы отобразили далеко не все пункты, по которым ведется работа по подготовке и организации мероприятия. Цель этого отображения заключается в том, чтобы раскрыть для Вас некоторые этапы, на которые стоит обратить внимание в процессе подготовки мероприятия.

Наш опыт и заслуженная годами репутация не позволяют относиться к работе легко-мысленно, а прописанные бизнес процессы исключают возможность ошибки.

СОБЫТИЙНЫЙ КЕЙТЕРИНГ



ФОРМАТЫ МЕРОПРИЯТИЙ



ГАЛА УЖИН

проводят чтобы подчеркнуть важность торжественного мероприятия. Особое меню, тайминг подачи, премиальный сервис и акцент на деталях.

Стоимость от 5000 руб./гость



БАНКЕТ

Традиционный формат организации праздничного ужина на различных мероприятиях.

Стоимость от 3500 руб./гость



ФУРШЕТ

Отлично подходит при организации выставок, тренингов и культурных мероприятий, где формат банкета не является необходимым или не представляется возможным.

Стоимость от 2500 руб./гость



КОКТЕЙЛЬ

Если мероприятие не предполагает обширного застолья, но подразумевают угощение гостей напитками и легкими закусками.

Стоимость от 1500 руб./гость



КОФЕ-БРЕЙК

Кофе-брейк – перерыв на кофе на деловом мероприятии.

Стоимость от 750 руб./гость

ТЕМАТИКА МЕРОПРИЯТИЙ



BBQ МЕНЮ



КУХНИ МИРА



МОЛЕКУЛЯРНОЕ МЕНЮ



**СТАНЦИИ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ**



**ВЕГЕТЕРИАНСКОЕ/
ПОСТНОЕ
МЕНЮ**



FUSION МЕНЮ



ФИТНЕС МЕНЮ



BEAUTY МЕНЮ



ДЕТСКОЕ МЕНЮ



9 МАЯ



МАСЛЕННИЦА



ПОМИНАЛЬНОЕ МЕНЮ



МЕНЮ ХАЛЯЛЬ

ПРИМЕРЫ ТИПОВЫХ МЕНЮ



ГАЛА УЖИН

проводят чтобы подчеркнуть важность торжественного мероприятия. Особое меню, тайминг подачи, премиальный сервис и акцент на деталях.

Стоимость от 5000 руб./гость

ПРИВЕТСТВЕННАЯ ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Равиоли из печеной свеклы с овощами и соусом из печеного перца

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА ВТОРАЯ ПОДАЧА

Бисквит из камчатского краба с кусочками лосося, запеченного в семенах кунжута

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Равиоли с морепродуктами и трио авторских соусов

КОМПЛИМЕНТ

Ягодный сорбет

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Филе дикого судака, запеченного в кокосовом соусе с гарнирами из овощей WOK

Филе миньон, запеченный в тонкой корочке из пряного французского теста, подается с соусом из пряного кунжута и лепестками гриль из кабачков

ДЕСЕРТ

Филе ананаса, маринованное в листьях лайма и анисе, карамелизованное в мёде и корице, со свежей клубникой и мелисой

Итого на персону: 1050 г.



БАНКЕТ

Традиционный формат организации праздничного ужина на различных мероприятиях.

Стоимость от 3500 руб./гость

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Хлебная корзинка с ассортиментом хлебов и маслом трех видов
Пирожки из французского теста с телятиной
пирожок из дрожжевого теста с грибами
Пирожок из дрожжевого теста с капустой

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо из Бакинских томатов с молодым шпинатом и соусом из свежего лайма
Салат из бейби картофеля с хрустящим луком, пряной говядиной и соусом из оливок и маслин
«Райский» салат из тигровых креветок с соусом «Тобико-провансаль»
Овощи «Крудите» с сырным соусом

Рыбная тарелка с лепестками лосося слабой соли, белый тунец домашней соли и дальневосточная сельдь

Антипасти с брезаолой, слайсами пармской ветчины, панчетта и салями с вялеными томатами и оливками
Сырное ассорти: Бри, Эдам, Маасдам с медом, виноградом и грецкими орехами

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Равиоли с морепродуктами и трио авторских соусов

ОСНОВНОЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Балык клыкача с авокадо
Телячьи щечки в специях «Прованс»

ДЕСЕРТ

Фруктово-ягодная тарелка из сезонных фруктов и ягод

Итого на персону: 1200 г.

*ориентировочная стоимость на заказ от 100 персон, в пределах МКАД.

**ФУРШЕТ**

Отлично подходит при организации выставок, тренингов и культурных мероприятий, где формат банкета не является необходимым или не представляется возможным.

Стоимость от 2500 руб./гость

КАНАПЕ И МИНИ-ЗАКУСКИ НА ВСТРЕЧУ ГОСТЕЙ

Авторский мексиканский ролл с мягким сыром, лососем и дайконом
Кубик пряной ветчины со стручковой фасолью
Ломтик мяса птицы с семенами тыквы и томатами санрайз

КАНАПЕ И МИНИ-ЗАКУСКИ НА ШВЕДСКОЙ ЛИНИИ

Свекольный блинчик с рукколой, вялеными томатами и пикантным мягким сыром
Брускетта с куриным филе под соусом «Цезарь» с хрустящим салатом
Брускетта с салатом из снежного краба
Улитка из тигровой креветки в огурце с пряным соусом
Пате из кролика с мармеладом из вяленых фруктов

САЛАТЫ

Салат «Марокканский» со свежим огурцом и пряной свиной вырезкой
Салат «Креветочный Рай» из креветок, ананаса и свежего огурца
Салат «Нисуаз» с ошпаренным тунцом, перепелиным яйцом, фасолью и мини-картофелем
Фунчоза с овощами и соусом «Сезам»

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Мини-кебаб из телятины
Шашлык из клыкача на шпажке
Нежное куриное филе на шпажке с кунжутными семенами и ананасом
Шашлычок овощной
Бейби-картофель на шпажке с морской солью

ДЕСЕРТЫ

Панна-котта кокосово-кофейная на растительном молоке
Фруктовые шпажки
Пирожное «Шу» шоколадное

Итого на персону: 605 г.

**КОФЕ-БРЕЙК**

Кофе-брейк – услуга, которая позволяет организовать перерыв на кофе для вашего мероприятия.

Стоимость от 750 руб./гость

СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА НА ВЫБОР

Мини-круассан с лососем слабой соли
Мини-круассан с бужениной, корнишонами и салатом
Пирожки из французского теста с сыром и ветчиной
Пирожки из французского теста с телятиной
Пирожок из дрожжевого теста с капустой
Ржаной эклер с тартаром из обожженной телячьей вырезки
Ржаной эклер с тартаром из лосося, базиликом и оливковым маслом

ДЕСЕРТ

Вафельный рожок с фруктовым салатом из тропических фруктов с творожным кремом
Нежная тортилья с цитрусовым кремом и ягодами
Домашние рогаики с творожной начинкой

Итого на персону: 230 г.

ВЫЕЗДНОЙ БАР

Выездной бар - отличное дополнение к любому мероприятию, и не только корпоративному, будь то свадьба, день рождения или выставка. Заказав выездной бар, Вы получите доставку всего необходимого оборудования и услуги самых лучших барменов Москвы, которые приготовят и креативно подадут авторские коктейли Вашим гостям!

В вашем распоряжении наш огромный ассортимент форматов выездного бара:

ТЕМАТИЧЕСКИЕ БАРЫ:

- НЕО-БАР
- МОЛЕКУЛЯРНЫЙ БАР
- ПИВНОЙ БАР
- ICE БАР
- РУССКИЙ БАР
- ПЛЯЖНЫЙ БАР
- ГЛИНТВЕЙН БАР
- CRIO БАР

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ БАРЫ:

- КИСЛОРОДНЫЙ БАР
- ЧАЙНЫЙ БАР
- КОФЕЙНЫЙ БАР
- МОЛОЧНЫЙ БАР
- ЛИМОНАДНЫЙ БАР
- ФРЕШ БАР
- СМУЗИ БАР
- ДЕТОКС БАР

ШОУ-БАРЫ

- БАРМЕН ШОУ
- ВИННОЕ КАЗИНО
- ПИВНОЕ КАЗИНО
- ВИСКИ КАЗИНО
- ПИРАМИДА С ШАМПАНСКИМ
- КАЛЬЯННЫЙ БАР
- САМОГОННАЯ СТАНЦИЯ





COCKTAIL BUS

Бар на колесах “Cocktail Bus” – уникальный выездной бар на базе легендарного микроавтобуса Barkas 1964 года, который не останется незамеченным на вашем мероприятии.





БАРНЫЕ СТОЙКИ И ПЕРСОНАЛ

Стилизуем бар и униформу барменов
в рамках формата и концепции мероприятия



КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ДЕСЕРТЫ



ДЕСЕРТЫ С ЛОГОТИПОМ



Кондитерский цех нашего производства выполняет заказы по самым высоким стандартам. Возможности брендинга кондитерских изделий - настоящий сладкий маркетинг.

«Шоколад может вылечить даже разбитое сердце.»

ТОРТЫ



CANDY BAR



АНИМАЦИОННЫЕ СТАНЦИИ

Анимационная станция – это развлечение, которое радует своей неординарностью и живым интересом к мероприятию. Такая подача блюд – это способ не только развлечь, но и вкусно накормить гостей, удивив необычной подачей и сервировкой.

- **«СИЛА СИБИРИ» ОЛЕНИНА С БРУСНИКОЙ**
- **РОСТБИФ ПОД ЛАМПОЙ**
- **СКОВОРОДА КОЧЕВНИКА**
- **ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ**
- **СТАНЦИЯ С ПАШТЕТАМИ ИЗ ДИЧИ**
- **СТАНЦИИ С ОТВАРНЫМИ РАКАМИ РАЗНЫХ РАЗМЕРОВ**
- **БЛИННАЯ СТАНЦИЯ**
- **ПАШТЕТНАЯ СТАНЦИЯ**
- **ВОК-СТАНЦИЯ**
- **ХАМОН СТАНЦИЯ С ДЫНЕЙ**
- **ВЕНСКИЕ/ГОНКОНГСКИЕ ВАФЛИ**
- **АЗОТНОЕ МОРОЖЕНОЕ**
- **ЖАРЕНОЕ МОРОЖЕНОЕ**
- **«КОЛОТЫЙ» СЫР ПАРМИДЖАНО**
- **СУШИ СТАНЦИЯ**
- **БУРГЕРНАЯ СТАНЦИЯ**
- **ОТВАРНЫЕ РАКИ**
- **УСТРИЦЫ**
- **РИЗОТТО В ГОЛОВКЕ СЫРА**
- **ЛОСОСЬ В ТРАВАХ**
- **СТРОГАНИНА**
- **БАРАШЕК НА ВЕРТЕЛЕ**
- **СТАНЦИЯ «МЕЧ ТАМПЛИЕРА»**





Кулинарная студия объединяет людей, помогает легко и непринужденно объединиться в команду, начать дружеское общение даже с малознакомыми людьми. Особенно хороши мастер-классы для проведения корпоративов и тимбилдингов. К вашим услугам интересные и познавательные шоу от шеф-поваров с большим актерским талантом.

ВЫЕЗДНАЯ КУЛИРНАЯ СТУДИЯ

• BBQ Мастер-класс

Великолепный салат «по-швейцарски», горячий рулет в мексиканском стиле, искусство приготовления правильного стейка

• Бренд Мастер класс

Брендовый бургер с говядиной и картофель по-деревенски, мраморный мейк, ассорти шашлыков

• Молекулярный мастер класс v1

Салат «Креветочный Рай» из креветочного коктейля, мусса из ананаса, геля из свежего огурца и листьев салата айсберг, утиное грудка фламбе на облаке из груши с винным гелем, жидкое тирамису с какао ветром)

• Молекулярный мастер класс v2

Свекольное парфе с боллом из сыра фета и ореховой землей, филе трески «су-вид» с нежным муссом из имбиря и бальзамическим жемчужом, азотно-пивное мороженое с попкорном из дикого риса

• Цветные мини-бургеры

Мини фиш-бургер, мини чикен-бургер, мини бургер с беконом, мини бургер с говяжьей котлетой

• Испанские мастер класс

Каталонские баклажаны с перцем и сыром, испанские тапас в ассортименте 3 вида, паэлья с морепродуктами

• Детский мастер класс

трио мини брускетт, ассорти бейби бургеров, трио шоколадных трюфелей)





Кулинарное шоу - это экспериментальная услуга, связанная с приготовлением большим количеством гостей одного значимого блюда. Сценарий под данные проекты всегда индивидуально.

КУЛИНАРНЫЕ ШОУ

1. 25 ноября 2017 года ТЦ Отрада. Сельдь под шубой. 700 кг. Открытый мастер-класс для посетителей торгового центра, в приготовлении приняло участие более 300 волонтеров
2. 20-ти метровый сэндвич чабатта, 27 июля 2019 года. Итальянская чабатта для посетителей Торгового центра Океания. Собранный сэндвич был разделен на 380 индивидуальных порций для гостей торгового центра
3. 20-ти килограммовый воздушный мильфей, 2 октября 2019 года. Гостиница Radisson Zavidovo, в рамках командообразующего мероприятия 100 сотрудников компании под чутким руководством нашего бренд-шефа приготовили один общий корпоративный десерт.



МАГАЗИН ДОСТАВКИ ГОТОВЫХ ФУРШЕТНЫХ БЛЮД



Служба доставки готовых фуршетных блюд создана для тех, кому не требуется сервис официантами и оборудование для сервировки, но нужны блюда, которыми необходимо угостить гостей. Интернет-магазин позволяет нашим клиентам получить качественный продукт, исключив лишние услуги.



Доставка готовых фрушетных блюд - это продуманное и простое решение разных задач для разных заказчиков.

Корпоративному клиенту заказ в нашем интернет-магазине поможет:

- отметить ключевые даты компании;
- поздравить сотрудников с праздником прямо в офисе;
- провести презентацию новых продуктов или открытие филиала;
- организовать питание на выставке.

Частным клиентам интернет-магазин “Министерство” поможет:

- Сделать незабываемыми дни рождения взрослых и детей;
- Отметить с коллегами знаковую дату;
- Организовать мальчишник или девичник;
- К сожалению, но такое тоже случается, провести поминальную церемонию,

Для событийных пространств и агентств мы предлагаем особые условия сотрудничества. И гарантируем:

- Удобство и гибкость;
- Дегустационные сет и специальные скидки;
- Систему лояльности в зависимости от объёма;
- Личный кабинет с историей заказов.

Также мы производим торты для торжеств. Любой сложности и в любом объёме.





Безусловно, доставка готовых блюд может сопровождаться дополнительными услугами, которые мы с удовольствием готовы Вам предоставить:

- персонал на Ваше мероприятие: повара, бармены и официанты, стюарты;
- сервировка блюд на шведской линии и ее декорирование;
- аренда технологического и сервисного оборудования;

И дополнительные услуги:

- оформление, декор, флористика мероприятия;
- сценарий и организация программы.

Отличительные черты и преимущества нашего сервиса:

- пунктуальная доставка в машинах с рефрижератором;
- контроль качество от поставщика до отзыва клиента;
- удобная, премиальная упаковка, не требующая переукладывания в посуду заказчика;
- прием заказов через сайт 24/7;
- большой ассортимент блюд и разнообразие кухонь;
- проработка индивидуальных пожеланий;
- доставка по Москве и Московской области;

СПОСОБЫ ОПЛАТЫ:

- Оплата по договору
- Оплата наличными
- Оплата банковской картой при получении
- Оплата банковской картой онлайн

Заказ можно оформить по телефону **+7 (495) 105 98 65** и задать все интересующие Вас вопросы нашим менеджерам.

УСЛОВИЯ ДОСТАВКИ:

- Доставка осуществляется с 7.30 до 21.30 в любом двухчасовом диапазоне;
- Доставка в коммерческие организации осуществляется до зоны рецепции или до проходной, без подъема на этаж;
- Доставка в частный сектор осуществляется до двери;

ВАЖНО! В случае если в доставку входит аренда оборудования с последующим его возвратом, но без нашего персонала, взимается залоговая стоимость оборудования и возвращается курьером в момент забора оборудования.

СТОИМОСТЬ ДОСТАВКИ:

При сумме заказа более 5000 руб, в пределах МКАД и в выбранном интервале - доставка бесплатна

При сумме заказа менее 5000 руб, в пределах МКАД и в выбранном интервале - доставка будет стоить 500 руб.

При сумме заказа более 5000 руб, в пределах МКАД и к точному времени - доставка будет стоить 500 руб.

При сумме заказа менее 5000 руб, в пределах МКАД и в выбранном интервале - доставка будет стоить 1000 руб.

Доставка за пределы МКАД оплачивается по тарифу + 600 руб + расстояние от МКАД*30 РУБ / КМ

**УСЛОВИЯ ДОСТАВКИ ПОЗИЦИЙ ИЗ РАЗДЕЛА
“ЭКСПРЕСС-КЕЙТЕРИНГ”:**

- Для получения заказа в тот же день, необходимо оформить заказ не позднее 14:00;
- Если заказ оформлен после 20:00 и до 9:00, то время Вашего заказа - время подтверждения заказа оператором, а самая ранняя доставка в этом случае придется на 14:00
- В случае занятости всех курьеров, мы оставляем за собой право осуществить доставку средствами стороннего сервиса (за наш счет)






MINISTERSTVO
Catering company

M-CATERING.RU

INFO@M-CATERING.RU

[+7\(495\)105-98-65](tel:+7(495)105-98-65)

[МОСКВА, УЛ. ЕФРЕМОВА, 12С2](#)



[MINISTERSTVOCATERING](#)



[MINISTERSTVOCATERING](#)



[MINISTERSTVOCATERING](#)