



Кейтеринг во времена французского короля Людовика 14

## Организация



- Кейтеринг цены зависят от:
- количества гостей;
- выбранного меню;
- аренды дополнительного оборудования;
- места проведения и времени года;

• формы обслуживания (банкет, фуршет,

барбекю).



## • Кейтеринг оборудование:

- посуда для подачи блюд;
- термоконтейнеры и сумки;
- столовые приборы;
- мебель, скатерти;
- техническое помещение;
- генераторы и рефрижераторы;
- зонты, тенты, навесы.



.vipcatering.com.ua

• Кейтеринг меню условно можно поделить:

• меню «Банкет»;

• меню «Фуршет»;

• меню «Кофе-брейк»;

• меню «Коктейль»;

• меню «Vip».







## Виды кейтеринга:

- приготовление пищи в помещении;
- приготовление пищи вне помещения (выездное ресторанное обслуживание);
- контракт на поставку (доставка в офис);
- социальный кейтеринг;
- розничная продажа готовой кулинарной продукции;
- VIP-кейтеринг
- кейтеринг напитков и коктейлей (выездна

