Организация Кейтеринга

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.

- ***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 (выездн