

KITCHEN FOR YOU

CATERING



О НАС

Touch Group – ресторанный холдинг, в управлении которого находятся разноплановые проекты в сфере HoReCa: сеть кофеен, фуд-корты, рестораны.

Меню Kitchen For You разработано шеф-поваром Никитой Кузьменко с учётом потребностей корпоративных сотрудников и темпа офисной работы. В блюдах Kitchen For You объединен многолетний опыт работы Никиты шефом в ресторанах Touch, Asiatique и множестве других заведений. Он знает наверняка, каким должен быть состав блюд, чтобы вы или ваши сотрудники изо дня в день получали необходимое количество питательных веществ для активной деятельности в течение всего дня.

**KITCHEN
FOR YOU**

НАШИ ПРОЕКТЫ



TOUCH CHEF'S PLACE & BAR

Ресторан авторской русской кухни основанной на эксперименте и ферментации.

**KITCHEN
FOR YOU**

KITCHEN FOR YOU

Доставка сбалансированных корпоративных обедов.



ASIATIQUE KITCHEN X BAR

В основе меню ASIATIQUE – авторская версия паназиатской кухни.



BLACK COFFEE & BAKERY

Кофейня с высококачественным кофе и кондитерскими изделиями.

БРЕНД-ШЕФ TOUCH GROUP — НИКИТА КУЗЬМЕНКО

Никита Кузьменко в свои 25 успел победить на международном конкурсе Best Chief 2017, открывал рестораны на Украине, в Казахстане и России. Член Ассоциации шеф-поваров России и Украины. Никита – мастер авторской кухни и представитель «modern author's cuisine of fermentation». Активно изучает технологии ферментации и создает новые вкусовые сочетания из привычных ингредиентов.



KITCHEN
FOR YOU



ФОРМАТЫ КЕЙТЕРИНГА

Банкет

На таком приеме все гости сидят на заранее отведенных для них местах, на столах уже стоят холодные закуски и салаты. Обслуживание гостей берут на себя официанты. Именно они разливают напитки и подают гостям горячее и десерты. Форматы мероприятий: светские мероприятия, свадьбы, дни рождения, юбилеи, корпоративы.

Включает в себя:

- ✓ организацию доставки питания в назначенное время и место
- ✓ предоставление необходимого количества посуды, техники и текстиля
- ✓ меню: полный набор блюд и напитков
- ✓ обслуживание гостей официантами
- ✓ сервировка столов
- ✓ аренду площадки на выбор: ресторан **Touch** или ресторан **Asiatique**

Фуршет

Такой формат с непринужденным обслуживанием удачно вписывается в рамки деловых мероприятий, корпоративных вечеринок, презентаций, дружеских вечеринок и afterparty. Участники праздника свободно передвигаются по залу, беседуют и пробуют разнообразные закуски.

Включает в себя:

- ✓ организацию доставки питания в назначенное время и место
- ✓ меню: фуршетные закуски, канапе, брускетты и напитки
- ✓ сервировку фуршетной линии
- ✓ аренду площадки на выбор: ресторан **Touch** или ресторан **Asiatique**

ВЫБОРЫ



Кофе-брейк

Короткий перерыв между частями какого-либо делового мероприятия, например, переговоров, совещания, конференции и семинаров. В меню входят соки, минеральная вода, чай и кофе. А к ним – различные лёгкие закуски.

Включает в себя:

- ✓ организацию доставки питания в назначенное время и место
- ✓ меню: лёгкие закуски, десерты и напитки
- ✓ аренду площадки на выбор: ресторан Touch или ресторан Asiatique

Выездной коктейль-бар

Если цель праздника состоит в общении, а не угощении гостей, тогда подойдёт формат выездного коктейль-бара.

Организация выездного бара «Под ключ»

В стоимость входит все необходимое:

- ✓ Работа профессиональных барменов
- ✓ Аренда барной стойки
- ✓ Аренда посуды
- ✓ Аренда оборудования
- ✓ Транспортные расходы (внутри МКАД)
- ✓ Авторские коктейли

Организация выездного бара

Данный формат подразумевает наличие на площадке барной стойки необходимого количества посуды для напитков, места для хранения льда.

В стоимость входит все необходимое:

- ✓ Работа профессиональных барменов
- ✓ Авторские коктейли
- ✓ Транспортные расходы оплачиваются отдельно.

Доставка обедов и завтраков

Доставка еды, которая не предполагает обслуживания. Подходит для тех, кому необходимо в сжатые сроки накрыть стол, а времени на приготовления нет, как и бюджета на организацию пышного банкета.

Включает в себя:

- ✓ организацию доставки питания в назначенное время и место
- ✓ меню: полный набор блюд и напитков

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

KITCHEN
FOR YOU



Заказ кейтеринга за 24 часа



Организация любого события под ключ



Качественные продукты
и собственное производство



Собственный транспорт, оснащенный
рефрижератором



Наличие термобоксов помогают сохранять
необходимую температуру продуктов



Следим за безопасностью наших заказчиков,
соблюдаем стерильность и правила
транспортировки

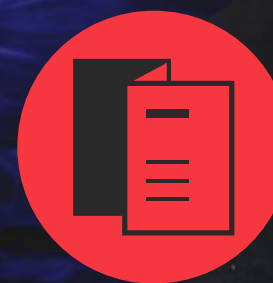
Дополнительные ВОЗМОЖНОСТИ:



Персональный менеджер
и поддержка клиентов 24/7



Персональный коктейльный бар
от Василия Жеглова



Авторское меню
от Никиты Кузьменко



Наличие собственных площадок:
рестораны **Touch** и **Asiatique**

БАЗОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ОСНАЩЕНИЮ МЕРОПРИЯТИЯ

KITCHEN
FOR YOU

Мебель



- Банкетные столы (1 штука/10 человек)
- Банкетные стулья (1 штука/1 человек)
- Фуршетные столы (1 штука/25 человек)

Текстиль



- Скатерти на столы
- Чехлы на стулья (при необходимости)

Посуда



- Для подачи блюд
- Для гостей
- Для напитков
- Приборы

Обслуживание



Выездное обслуживание за 8 часов:

- шеф-повара Никиты Кузьменко – 100 000 р
- су-шефа – 12 000 р
- повара категории А – 6 000 р
- официанта (1 официант / 15 персон) – 5 000 р
- бармена – 5 000 р

Логистика



- Монтаж и демонтаж
- Погрузка и разгрузка
- Логистика в пределах МКАД – 2 000 р
- Логистика за МКАД – 3 000 р

*Заказы на выездной кейтеринг с обслуживанием принимаются минимум за 4 дня. Заказы на доставку готовых наборов без обслуживания принимаются за 24 часа. Данное предложение является базовым, и мы можем предложить вам разнообразную мебель и текстиль.

КОНТАКТЫ

Ольга Кожевникова
Старший менеджер проектов Touch Group
Телефон: 7 977 265 36 51
E-mail: o.kozhevnikova@touchgroup.ru

Touch Group Event – холдинг по продажам
корпоративных мероприятий

 [event.touchgroup](https://www.instagram.com/event.touchgroup)

 event.touchgroup.ru

Ресторан Kitchen For You

 kfy.touchgroup.ru

KITCHEN
FOR YOU