



**TOUCHGROUP**  
CATERING



# Наши проекты



## Touch Chef's place & bar

Ресторан авторской русской кухни основанной на эксперименте и ферментации.



## Asiatique Kitchen x Bar

В основе меню ASIATIQUE — авторская версия паназиатской кухни.



## Kitchen For You

Доставка сбалансированных корпоративных обедов.

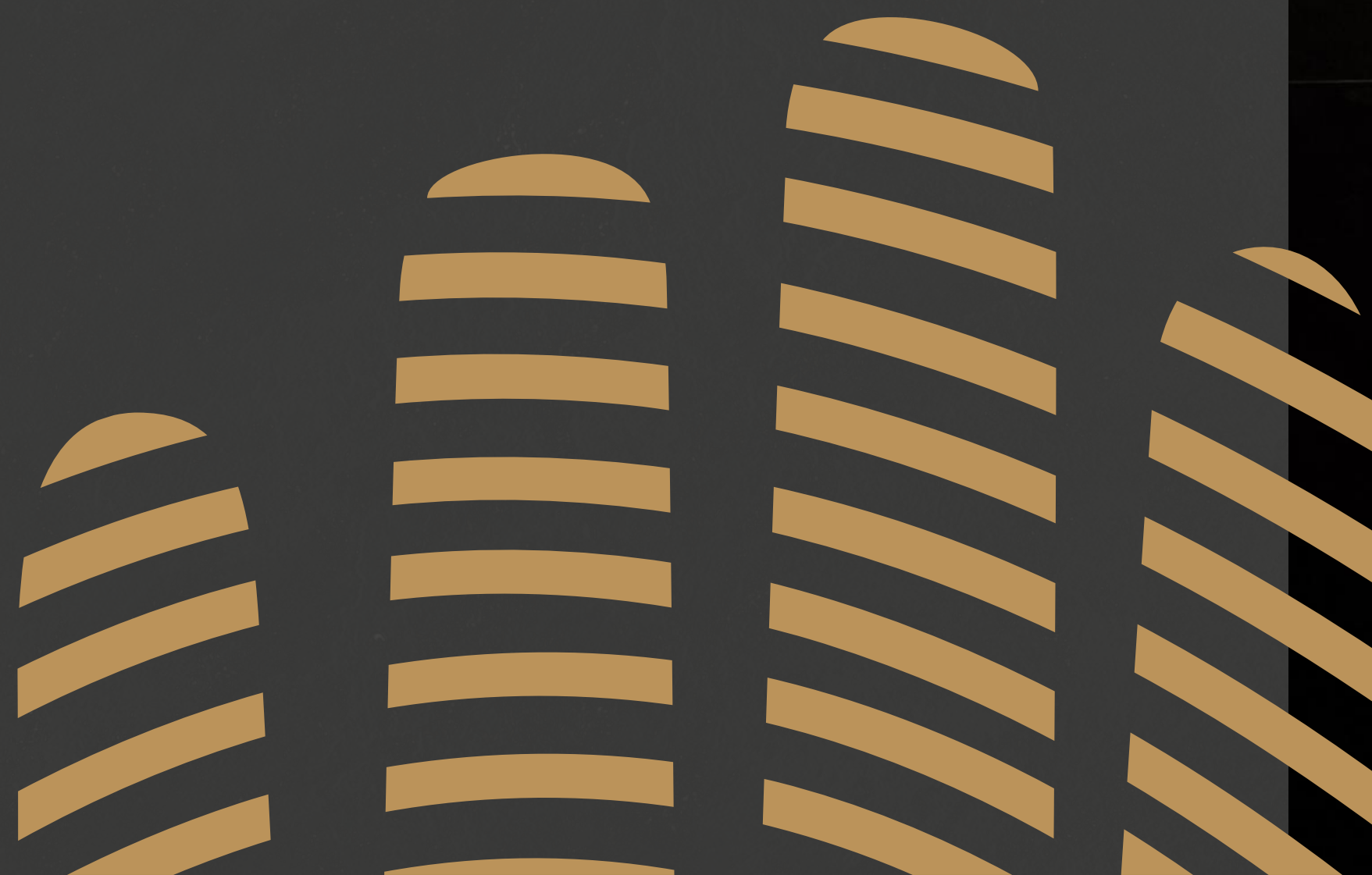


## Black Coffee & Bakery

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.



# 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**

## 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



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



## 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](https://www.event.touchgroup.ru)

## Ресторан Touch Chef's place & bar

 [touch\\_moscow](https://www.instagram.com/touch_moscow)

 [touch.rest](https://www.touch.rest)

