

*Кейтеринговая
служба*



Bon Master
кейтеринг, который
нужен вам

Вас приветствует компания «БонЖур». Уверены, что вы слышали о нас много положительных отзывов, а теперь давайте познакомимся поближе.

Мы открыли новое направление – кейтеринговую службу «Bon Master».

Кейтеринг - это выездное обслуживание на территории заказчика, которое включает в себя такие услуги как: сервировка столов, обслуживание гостей, оформление места проведения мероприятия.

Наша команда занимается организацией и обслуживанием банкетов, фуршетов, кофе-брейков и доставкой. «Bon Master» сочетает в себе высокий уровень профессионализма, высокое качество блюд и удобство для наших заказчиков. Мы можем провести мероприятие как на наших площадках (Банкетный зал, Bon кафе, Bon Master) так и организовать выездное обслуживание на территории заказчика в любой точке города и за его пределами.

Предлагаем вам готовые фуршетные наборы, также наш менеджер может составить для вас индивидуальный набор, с учетом ваших пожеланий.



- **Фуршét** — совместный приём пищи, когда приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора преимущественно вилку. Стульев и столов со строго расписанными местами не предусматривается.

- Организуется, когда:

- гостей много, а места для их встречи мало;
- хозяева и гости ограничены во времени;
- цель встречи — общение, а не обильная трапеза.

- Особенности:

- по одному официанту на 18-20 гостей (если фуршет с официантами);
- большое количество миниатюрных закусок;
- продолжительность 1,5-2 часа.



Bon Master
кейтеринг, который
нужен вам

- **Банкет** — званый обед или ужин в торжественных рамках, устраиваемый в честь определённого лица или события (например, юбилея или свадьбы).



- **Кофе-брейк** - или перерыв на кофе — короткий перерыв (10-40 мин.) во время научной или бизнес-конференции для приёма пищи и неформального общения.



Bon Master
кейтеринг, который
нужен вам

Мобильный комбо-фуршет для вашего мероприятия !

Предлагаем вашему вниманию наши фуршетные наборы
Набор №1 «Мини –Вон»

- 1.Канопе с бужениной 1шт
- 2.Канопе с курицей "Бонд" 1шт
- 3.Канопе из говяжьего языка "Лойола" 1шт
- 4.Профитроли со сливочным сыром и лососем 1шт
- 5.Профитроли с паштетом из печени 1шт

Набор фуршетных закусок рассчитан на 1 персону.



Цена: 415 рублей.



Набор №2 «Миди –Bon»

1. Канапе с бужениной 1 шт
2. Канапе с курицей "Бонд" 1 шт
3. Канапе из говяжьего языка "Лойола" 1 шт
4. Профитроли со сливочным сыром и лососем 1 шт
5. Профитроли с паштетом из печени 1 шт
6. Канапе с копченой рыбой 1 шт
7. Канапе с сыром Дор Блю и виноградом 1 шт

Набор фуршетных закусок рассчитан на 1 персону.



Цена: 645 рублей

Набор №3 «Макси – Вон»

1. Канапе с бужениной 1 шт
2. Канапе с курицей "Бонд" 1 шт
3. Канапе из говяжьего языка "Лойола" 1 шт
4. Профитроли со сливочным сыром и лососем 1 шт
5. Профитроли с паштетом из печени 1 шт
6. Канапе с копченой рыбой 1 шт
7. Канапе с сыром Дор Блю и виноградом 1 шт
8. Шашлычок куриный в беконе 1 шт
9. Шашлычок из овощей на гриле 1 шт

Набор фуршетных закусок рассчитан на 1 персону.



Цена: 930 рублей



Фуршетный набор XL

1. Брускетта с лососем и гуакамоле 4шт
 2. Брускетта с помидором и бальзамиком 4шт
 3. Брускетта с ростбифом 4шт
 4. Брускетта с медовой грушей и сыром «Дор Блю» 4шт
- Набор фуршетных закусок на 8 персон — выход 1080 гр.*



Цена : 2200 рублей



Фуршетный набор XXL

Брускетта с лососем и гуакамоле 4шт

Брускетта с помидором и бальзамиком 4шт

Брускетта с медовой грушей и сыром «Дор Блю» 4шт

Мини круассан с ветчиной 3шт

Мини круассан с куриной грудкой 3шт

Мини круассан с лососем 3шт

Набор фуршетных закусок на 10 персон — выход 1440 гр.



Цена: 2500 рублей

Bon Master
кейтеринг, который
нужен вам

Фуршетный набор XXXL

Брускетта с лососем и куакомоле 4шт

Брускетта с помидором и бальзамиком 4шт

Брускетта с медовой грушей и сыром «Дор Блю» 4шт

Мини круассан с ветчиной 4шт

Мини круассан с куриной грудкой 4шт

Мини круассан с лососем 4шт

Салат «Сельдь под шубой» в шотах 6шт

Салат «Цезарь с курицей» в шотах 6шт

Набор фуршетных закусок на 18 персон — выход 2550 гр



Цена: 4000 рублей

Bon Master
кейтеринг, который
нужен вам

Ассорти шашлыков на компанию

Ассорти №1

Шашлык из свинины, шашлык из курицы, люля-кебаб из говядины, люля-кебаб из курицы, дольки картофельные, соус шашлычный, лук маринованный, салатный микс

1/1200 на 4-5 персон

Цена: 1350 рублей

Ассорти №2

Крылья, люля-кебаб из говядины, люля-кебаб из курицы, микс салата, шашлычный соус, лук маринованный

1/850 на 3 персоны

Цена: 900 рублей

Ассорти №3

Шашлык свиной, шашлык из курицы, люля-кебаб из курицы, люля-кебаб из говядины, крылья, дольки картофельные, салатный микс, огурцы малосольные, соус шашлычный, соус «Тар-тар», лук маринованный

1/3000 на 8-10 персон

Цена: 4200 рублей



Почему стоит заказать кейтеринг именно у «Bon Master»?

- Собственная производственная база для кейтеринга;
- Широкий ассортимент фуршетных закусок и банкетных блюд;
- Экономия вашего времени, благодаря команде профессионалов, которые все сделают за Вас;
- Менеджер кейтеринговой службы обсуждает организационные вопросы с заказчиком и курирует работу персонала на протяжении всего мероприятия;
- Высокое качество блюд;
- Индивидуальный подход к каждому гостю;
- Быстрая доставка в необходимое место.

Этапы сотрудничества:



Общий расчет стоимости мероприятия включает в себя:

- расчет количества блюд, ассортимента, работа персонала, транспортные расходы.
- Работа персонального менеджера: контроль тайминга действий команды во всех зонах, отклик на просьбы и пожелания гостей.
- Работа официантов и поваров. По завершению события-сбор и упаковка еды и напитков.
- Заказ на удобное для Вас время и дату.
- Утверждение меню осуществляется за 5 рабочих дней до даты проведения мероприятия.
- В случае превышения времени мероприятия, доплата за каждый час составляет 2 000 т.р.



Кейтеринговая служба:



(8914) – 933-74-34;
605-265 **Ирина Рубан**



boncafe2022@mail.ru



<https://bonjur38.ru/>



Bon Master
кейтеринг, который
нужен вам