

Center Catering: быть в центре

Кейтеринг новой волны как инструмент решения задач бизнеса

В компании Center Catering уверены, что кейтеринг — это не страшно, это не баловство и роскошь, а эффективный инструмент решения бизнес-и ивент-задач. Блюда современного кейтеринга, которыми угощают гостей, уже давно не тарталетки с красной икрой, пузатые профитроли с паштетом, пирожки или «Оливье» в рюмках. Сегодня актуальны анимационные станции, вайн-пейринги и мобильные фуршеты.



Компании обращаются с идеей мероприятия, на котором по умолчанию должна быть еда. Их задача — накормить, удивить и впечатлить. Опытные кейтеры Center Catering понимают, как гармонично интегрировать еду в мероприятие, частное, корпоративное или протокольное. К примеру, один из последних корпоративов Opora Women Club был посвящен теме улицы. Кейтеринг стилизовали под стритфуд в разных странах. Была итальянская улица с брускетта-баром, азиатская — с маленькими шашлычками кушяки и утками по-пекински. Шеф-повар прямо при гостях разделявал уток и подавал их в тонком рисовом блинчике с соломкой огурца и луковой порей и соусом хойсин. А в зоне импровизированного турецкого базара столы ломились от традиционных сладостей, гор халвы и пахлавы.

ПЕКИНСКИЕ УТКИ И ТЕХАСКИЙ БРИСКЕТ

Обычно на горячее на фуршете сервируют мармиты с куриными, рыбными или овощными шашлычками. Center Catering с успехом реализует анимационные станции, на которых шеф-повара прямо в зале на глазах у гостей сервируют ростбиф из телячьей вырезки, целую ногу ягненок, филе мурманского лосося, тexasский брискет из грудины абердинского бычка или рождественскую утку. У людей

возникает доверие к продукту, они видят, блюдо подается индивидуально, к тому же шоу-подача всегда вызывает вау-эффект. У каждого гостя есть возможность подойти и пообщаться с экспертом, узнать о региональных особенностях продукта и нюансах его приготовления. Компания работает с известными фермерскими хозяйствами Урала. Можно попробовать локальный продукт и узнать секреты лучших шефов.

К тому же всегда вдохновляет, когда специально для тебя шеф сервирует и подает блюдо, одновременно рассказывая о нем. Кроме того, это удобный мобильный формат, когда не требуется стол, фарфор и нож. Это горячее, которое можно комфортно есть с маленькой тарелки десертной вилок. Удобно и подходит большому количеству локаций, от исторических зданий до загородных площадок под открытым небом. Такая подача позволяет сервировать горячее быстро и технологично на ивентах до тысячи персон. Формат анимационных станций великолепно зарекомендовал себя на протокольных мероприятиях, государственных приемах, частных и корпоративных торжествах.

WELCOME-ЗОНА: УСТРИЧНЫЙ БАР И ГОЛОВЫ БЕЗЛАКТОЗНОГО СЫРА

Анимационная станция может быть выполнена в стиле seafood bar с подачей охлажденной рыбы и морепродуктов на кристально чистом льду. Гостям предлагают свежие устрицы, морских ежей, фаланги камчатских крабов, а также ассорти круто, тартаров и севиче как в индивидуальной фуршетной подаче на фарфоре или красивом стекле, так и в морских раковинах. Идеально к бокалу игристого. Кстати, про напитки. В welcome-зоне, кроме вина, может быть реализована мобильная барная стойка от лучшего бара Урала Double Grill & Bar, по версии независимой ресторанной премии WTE. Известные бармены угостят органическими лимонадами, сделают алкогольные или безалкогольные коктейли на авторских кордиалах и подержат беседу о крепких напитках.

Неизменно привлекает внимание гостей шеф-повар, который прямо в зале раскалывает сырные головы, нарезает мягкие сыры или кудрявый тет де муан. И сервирует их с необычным конфиюром, свежими ягодами, медовыми сотами, орехами и свежеспеченным багетом. Сегодня доступны многие европейские сыры, в том числе и безлактозные, и локальные специалитеты типа камамбера, бюша с различными добавками или валансе в пепле. В Candy bar могут быть предложены кастомизированные десерты типа капкейков, эклеров или пирожных макарон с лого компании. К свежесваренному Nespresso идеальны миниатюрные сладости типа трюфелей ручной работы и элегантных птифуров на один укус. Удобнее и красивее нарезанных тортов и пирожных.

WINE EXPERIENCE: ИДЕАЛЬНЫЙ ПЕЙРИНГ И НЕЗАБЫВАЕМЫЙ САБРАЖ

Банкет может пройти в формате гала-ужина от винного бара Sekta Organic Wine Bar (винный бар стал финалистом авторитетной премии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса», все сомелье отмечены независимой ресторанной премией WTE на Урале). К специально подобранному сету блюд предложат различные вина, от доступных и понятных до изысканных и коллекционных, если важно провести ивент для гурманов. Подача каждого блюда индивидуальна, что экологично и этично. Количество еды и напитков рассчитано так, чтобы гости не были голодными и не осталось лишнего в смете и на столе.

Во время мероприятий популярны такие активности, как винное казино, слепая дегустация, сабраж и другие wine experiences. Руководитель или ведущий может эффектно открыть бутылку французского шампанского или любое охлажденное игристое старинной саблей, хрустальным бокалом и обычной банковской картой. Эксперты Sabrage Tools устроят мастер-класс и благодаря специальным аксессуарам помогут сделать это экологично. Такая активность точно останется в памяти, чего не скажешь о перерезании красной ленточки ножницами или откусывании каравая.

Любые из перечисленных активностей легко интегрируются в частные мероприятия. Для реализации возможна любая площадка заказчика: промзона, загородный комплекс, конгресс-бюро или красивый исторический ансамбль Синара Центра.

МОБИЛЬНЫЙ ФУРШЕТ

В эпоху постковидных мер успешно запустили направление мобильного фуршета. Сегодня разработано семь тематических боксов с различными закусками. Это может быть сопровождение к вину, дипы с морепродуктами, миниатюры салатов или веганские специалитеты. Мобильный фуршет успешно решает задачу, когда нужно накрыть мероприятие в офисе, конференц-зале или холле. Это удобно, ведь каждое блюдо сервируется в индивидуальной подаче, не требуется присутствия официантов. Вместе с боксами приезжает все, что нужно для дополнительной сервировки: одноразовые салфетки, специи и приборы. При заказе пяти боксов в подарок от Center Catering — бутылка вина из капсульной коллекции.

CENTER *Catering*

Отдел гостеприимства:

+7 (900) 197-17-52

+7 (912) 612-65-00

+7 (343) 301-33-77

center.catering@center.rest

center.catering

