



Кейтеринг,  
в котором  
всё работает

# Нет любви большей, чем любовь к еде...

Концепт Кейтеринг — это люди, которые делают события живыми. Мы верим в силу простых вещей: внимательность, вкус, чистоту процессов и уважение к каждому моменту. То, что мы создаём, — результат не технологий, а отношения к делу.

Нас объединяет стремление к гармонии — между формой и содержанием, между идеей и её исполнением. Но за этой гармонией стоит точная система — архитектура процессов, где каждая деталь, время и движение выстроены заранее. Именно поэтому эмоции выглядят естественно, а результат — предсказуемо понятен.



# Концепт Кейтеринг – это

[О нас]



## Качество кухни

Мы уделяем внимание вкусу, подаче и стабильности блюд. Каждая позиция меню адаптирована для мероприятий и сохраняет качество при подаче для большого количества гостей.



## Чёткая организация

Мероприятие требует точной логистики. Команда Концепт Кейтеринг выстраивает работу кухни, сервиса и площадки так, чтобы все этапы события проходили спокойно и без сбоев.



## Понимание задач клиента

У каждого мероприятия есть своя цель, формат и аудитория. Команда Концепт Кейтеринг помогает выстроить гастрономическую часть события так, чтобы она соответствовала характеру мероприятия и ожиданиям гостей.

# Форматы для любого мероприятия



## Банкет

Банкет — это точная настройка всей системы события. Мы продумываем всё: от логистики кухни до ритма подачи блюд и работы сервиса. Каждый элемент встроен в общий сценарий. В результате банкет может быть любого масштаба, но всегда остаётся управляемым и элегантным.



## Фуршет

Фуршет — формат движения и общения. Здесь важны ритм, лёгкость и работа команды. Мы выстраиваем процесс так, чтобы кухня, сервис и пространство действовали синхронно — без пауз и без суеты. Гости свободно перемещаются, а событие развивается естественно и комфортно.



## Кофе-брейк

Кофе-брейк — это не пауза, а продолжение ритма события. Он встроен в сценарий так, чтобы дать пространство для общения и перезагрузки. От напитков и закусок до тайминга и сервиса — всё выстроено в логике точности. Мы создаём ощущение ясности и баланса, где всё работает вовремя и без усилий.

# Наши кейсы

Каждый проект Концепт Кейтеринг — это отдельная история события, где кухня, сервис и атмосфера работают как единое целое.



# Юбилей пансионата «Бургас» — 50 лет

Дата	Место	Количество гостей	Формат	Бюджет мероприятия
18.10.2024	Пансионат «Бургас», Сочи	100	Банкет	2 000 000 ₽

## Концепция и сценография события

Гала-ужин строился вокруг официальной программы вечера: выступления руководства, приглашённых гостей, концертная часть со звёздами эстрады. Мы синхронизировали гастрономический ритм с режиссурой мероприятия — подача блюд не должна была «перебивать» программу, но обязана была усиливать её.

Свет, сцена, LED-экраны, живая музыка — кухня работала в точной координации с продакшеном. Выносы горячих блюд и кульминационные моменты происходили в чётко выверенные тайминги. Это был не просто банкет, а часть общей постановки.

## Две гастрономические зоны

Фишкой вечера стала двухзонная структура. На открытой веранде гости собирались до начала официальной части и выходили в перерывах. Здесь была организована welcome-зона: хамон-станция с профессиональной нарезкой, сырная зона с выдержанными сортами, raw-бар с устрицами и мидиями на льду и коктейльное сопровождение.

## Банкетный сервис и шоу-подачи

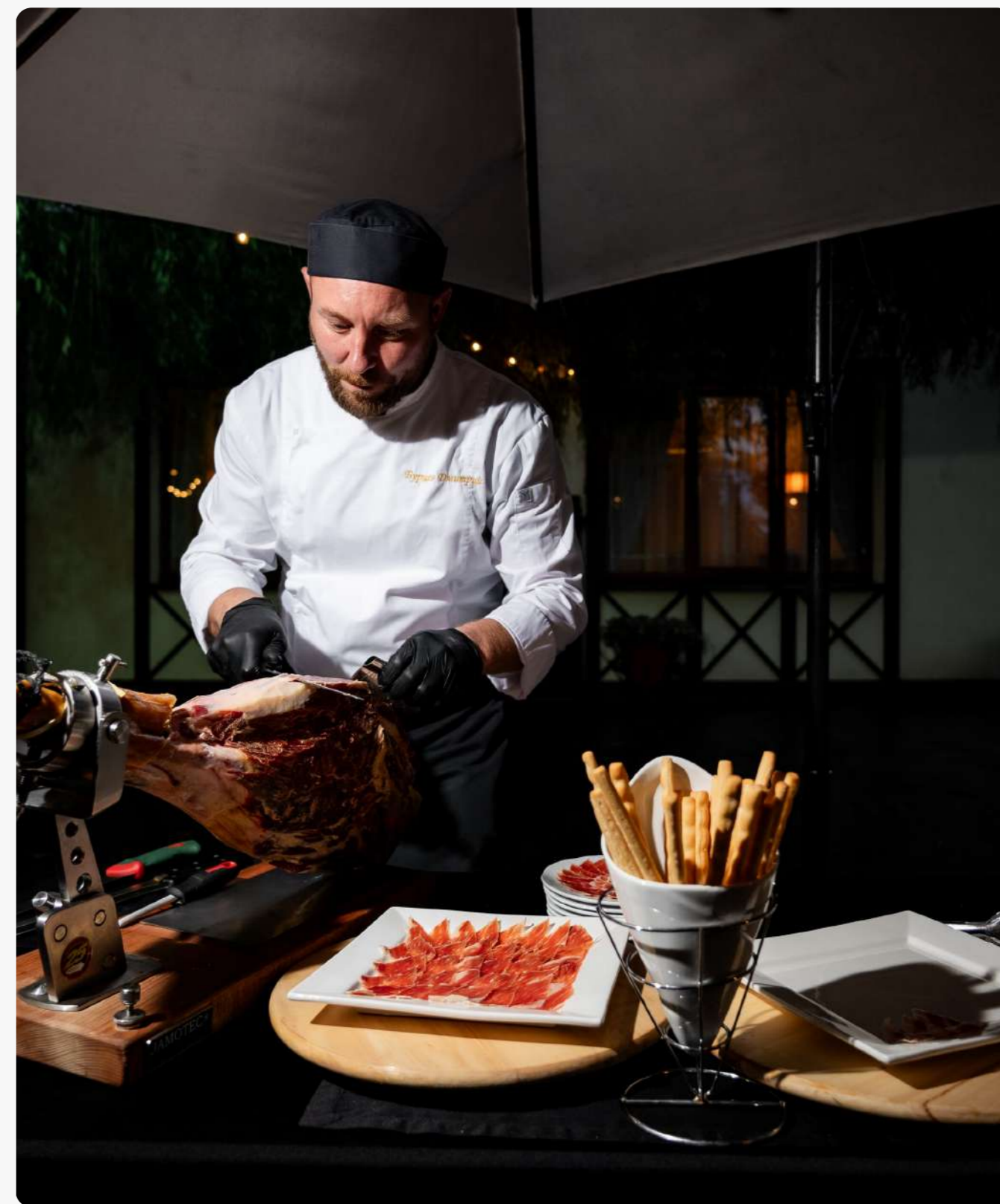
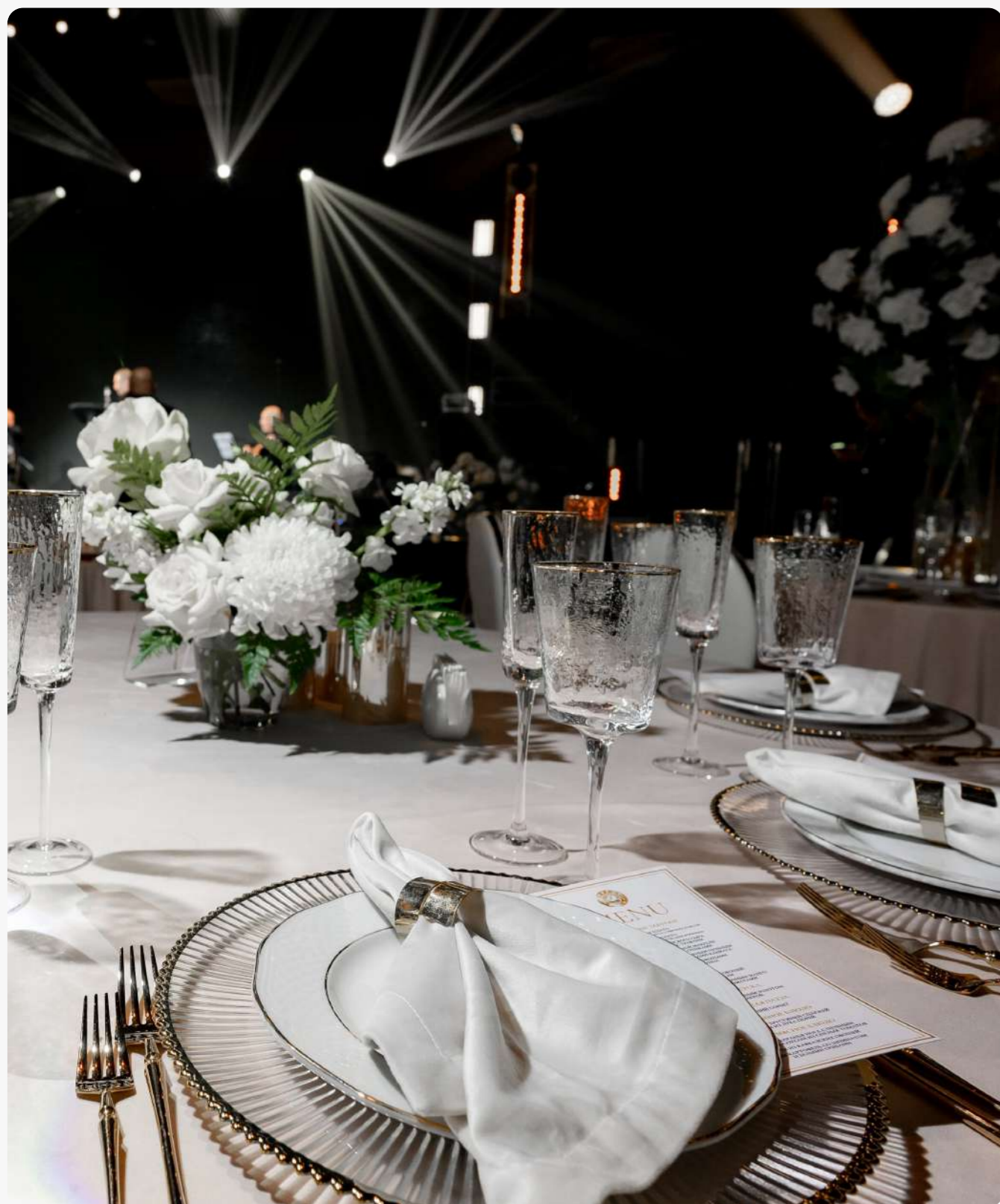
Основная часть проходила в формате гала-ужина с обслуживанием за столами. Были реализованы эффектные выносы горячих блюд в координации кухни с программой вечера.

Финальной точкой стал юбилейный торт, оформленный к 50-летию пансионата — эффектный и символичный. Проект включал значительный объём дополнительных услуг: расширенную сервисную команду, уличную гастро-логистику, оборудование. Это был комплексный проект, требующий точной синхронизации всех подразделений.



# Юбилей пансионата «Бургас» — 50 лет

[Галерея кейса]



# Клиентское мероприятие для компании «Сити Констракшн»

Дата	Место	Количество гостей	Формат	Бюджет мероприятия
19.03.2019	Роял Студио, Москва	40	Фуршет	150 000 ₽

## О проекте

Камерное клиентское мероприятие для компании «Сити Констракшн» было выстроено в формате делового фуршета с акцентом на эстетику, точность подачи и комфорт гостей. Событие сопровождалось выступлениями руководства и неформальным общением партнёров. Пространство и гастрономическая структура были организованы так, чтобы поддерживать динамику общения и при этом сохранять лёгкость и визуальную чистоту.

## Структура мероприятия

Мы выстроили двухэтапную гастрономическую модель: приветственный кофе-брейк и основной фуршет. Такая структура позволила мягко собрать гостей в начале мероприятия и затем органично перейти к основной части программы.

## Организация фуршетной линии

Была разработана сбалансированная композиция холодных и горячих закусок, салатов и десертов с учётом формата мероприятия. Подача выполнена в мини-формате с чёткой геометрией и аккуратной сервировкой, что обеспечило удобство гостей и визуальную целостность стола.

## Меню мероприятия

**Приветственный кофе-брейк:** свежие круассаны с различными начинками, французские макароны, ассорти птифуров, мини-эклеры с кремом из лайма, фруктовый микс, чай и кофе.

**Холодные закуски:** фисель из цесарки, мини-ролл с лососем и спаржей, мини-болл из мягкого сыра с инжиром, печёный ростбиф с томатным желе.

**Закуски в фуршетных ложках:** дыня с сыром Бри и соусом, парфе из утки на медовой коврижке.

**Ассорти брускетт:** с чоризо и вялеными томатами, с суфле из лосося, с копчёным угрём.

**Салаты:** с лангустином и ремуладой из сельдерея, «Страчетти» с телятиной и чипсами из пармезана.

**Горячие закуски:** рулетики из форели, грудка домашней птицы на шпажке, овощи «Примавера», картофель бейби с розмарином.

**Напитки:** игристое вино, домашние лимонады и морсы, чай, кофе, минеральная вода.



# Клиентское мероприятие для компании «Сити Констракшн»



# Пикник Tegola – анимационные станции и гастро-маршрут для гостей

[Наши кейсы]

Дата	Место	Количество гостей	Формат	Бюджет мероприятия
13.09.2023	парк Волынское, Москва	500	Фуршет	1 880 000 ₽

## Концепция и сценарий

Собрали «гастро-улицу», чтобы гости не выстраивались в один фронт, а распределялись по интересам: кто-то за пиццей, кто-то за прошутто, кто-то — на BBQ. Это снимает очереди, добавляет движения и делает событие живым.

## Анимационные станции

Запустили несколько точек с «эффектом присутствия»: нарезка прошутто и поркетты при гостях, римская пицца, сырная витрина и BBQ-станция. На таких станциях люди задерживаются не только за едой — за эмоцией.

## Организация и сервис

Обеспечили логистику, монтаж/демонтаж, работу персонала и расходные материалы. В итоге получился формат, который выглядит легко — потому что внутри всё держится на расчёте и дисциплине.

## Меню мероприятия

**Welcome и фуршет:** брускетты с ростбифом, лососем и креветками, салаты, пастрами, крылья BBQ, фруктовые и сырные плато.

**Анимационные станции:** римская пицца («4 сыра», «Маргарита», «Пепперони»), фокачча, ассорти сыров с ягодами, мёдом и гриссини.

**Мясные станции:** прошутто крудо с дыней, поркетта с печёным картофелем, гигантская BBQ-сковорода со стейками, колбасками и овощами.

**Десерты и напитки:** мини-пирожные, брауни, мороженое, кофе и вода.



# Пикник Tegola - анимационные станции и гастро-маршрут для гостей



# Клиенты, которые нам доверяют



ДОНСТРОЙ



# Благодарности Концепт Кейтерингу

[ОТЗЫВЫ]





# Кейтеринг, в котором всё работает

[manager@concept.catering](mailto:manager@concept.catering)

+7 (495) 005-10-17

Москва, Ленинский проспект, 105