

Часто задаваемые вопросы

Уважаемые гости, мы разработали специальную памятку, которая позволит вам максимально быстро и удобно найти все ответы на наиболее часто задаваемые вопросы гостей, которые возникают при заказе банкета в нашем кафе.



Как забронировать зал для мероприятия на нужную нам дату?

Предварительно забронировать зал для мероприятия можно по телефону или при личной встрече в кафе. Мы запишем Вашу контактную информацию в книге заказов на нужной дате, отправим на Ваш электронный адрес полную презентацию услуг кафе с фото, расчет меню для Вашего праздника.

Обращаем внимание, что такая запись в книге заказов считается предварительной, и дата не закрывается для других интересующихся гостей до момента внесения Вами предоплаты.

Нужная Вам дата для проведения мероприятия (свадьбы, юбилея, детского праздника, встречи выпускников и т.д.) бронируется после внесения предоплаты в размере от 5 000-10 000 р. любым удобным для вас способом:

- в кассу кафе наличными,
- на р/счет кафе,
- на карту Сбербанка.

У Вас остается подтверждающая оплату квитанция, которую обязательно нужно передать официанту при окончательном расчете.



Максимальная вместимость залов кафе?

Варианты расстановки столов и рассадки гостей

Вместимость залов:

«Манилов» (для проведения банкетов с рассадкой!) - до 36 гостей.

«Гостиная» - до 16-18 гостей.

В зале «Манилов» может быть накрыт общий стол буквой «Т», общий длинный стол, общий широкий стол, отдельные столы буквой «Г», отдельные столы со свободной центральной частью зала. Варианты расстановки столов обсуждаются при оформлении заказа. При бронировании зала «Манилов» компанией более 25 человек зал «Гостиная» предоставляется бонусом. При проведении фуршетов, презентаций и других видов мероприятий без рассадки за столами количество гостей может быть больше.



Как рассчитывается и какова средняя стоимость заказа банкета на одного гостя

При оформлении меню для расчета общей стоимости заказа учитывается день недели, количество гостей, время начала мероприятия, выбранный Вами зал (зал «Манилов» или зал «Гостиная»), общая продолжительность мероприятия по часам и другие условия.

В настоящее время средняя стоимость заказа по меню в кафе при продолжительности мероприятия до 3-х часов рассчитывается от 600-900 рублей на одну персону, до 6-ти часов - от 1 200 рублей на одну персону. При продолжительности мероприятия от 6-ти часов и дольше стоимость рассчитывается индивидуально. Временные рамки мероприятия обсуждаются при оформлении заказа, указываются в бланке меню-заказа и четко соблюдаются.



Какова продолжительность мероприятия по времени?

Стоимость аренды залов

На проведение мероприятия отводится от 3-х до 8-ми часов (с учетом требуемого времени оформления зала силами заказчика), в зависимости от формата мероприятия и суммы заказа (обсуждается при заказе банкета). В таком случае арендная плата в рамках этого времени не взимается. Взимается арендная плата в случае пожелания заказчиков продлить время мероприятия.



Какие закуски и блюда входят в предварительно составленное меню?

В предварительно составленное меню войдет несколько видов холодных закусок, несколько видов салатов (в среднем по одной-полторы порции на 1 персону), горячая закуска, несколько видов горячих блюд на выбор каждого гостя непосредственно на банкете, напитки безалкогольные, напитки алкогольные, пирожки, хлебная корзинка, чай или кофе, десерт или торт.

Администратор кафе всегда даст необходимые рекомендации и окажет помощь в выборе блюд и количества закусок на праздничном столе, но окончательное решение по количеству закусок и блюд для своих приглашенных гостей принимает заказчик.



Если у нас на банкете будут гости – вегетарианцы, кормящие мамы, гости с определенной диетой питания, дети, сможем ли мы заказать для них что-то особенное, блюда, которых нет в обычном меню (без лука, без грибов, без специй, не жареное и т.д.)?

При обсуждении меню праздничного стола мы всегда интересуемся особыми пожеланиями гостей и учитываем их при составлении меню и приготовлении блюд.



Главные моменты при обсуждении заказа?

Меню лучше обсуждать минимум за 1,5-2 недели до мероприятия, когда утвержден список гостей. Важно согласовать расстановку столов, время начала банкета, очередность и время подачи закусок и горячих блюд, программу и музыкальное сопровождение, продолжительность мероприятия, дополнительные пожелания. Окончательные корректировки по количеству гостей принимаются за 2-3 дня до мероприятия.

Важно: в момент проведения мероприятия не принимаются корректировки по количеству холодных и горячих закусок, принимаются корректировки только по количеству горячих блюд.



Как оплачивается дополнительная санитарная уборка залов, уборных и т.д.?

Если возникает необходимость в срочной дополнительной санитарной уборке залов, уборных и т.д., с заказчиков взимается дополнительная оплата в размере 300-500 рублей, в зависимости от объемов работ.



Есть ли бонусы или акции в кафе при заказе мероприятий?

В настоящее время для заказчиков банкетов действуют бонусные акции. Вид подарка зависит от общей суммы заказа.

При заказе банкета в зале **«Гостиная»** на общую сумму от 15 000 руб. – мини-пирожные
При заказе банкета в зале **«Манилов»** на общую сумму от 25 000 руб. – праздничный торт
При заказе в зале **«Манилов»** от 30 000 руб. – оформление зала гелиевыми шарами
При заказе банкета на **общую сумму** от 40 000 руб. – романтический ужин с бокалом вина на 2 пер.
При заказе банкета на **общую сумму** от 45 000 руб. – номер в отеле и завтрак

При заказе банкета на общее количество гостей **от 25 персон** – фирменные индивидуальные карточки рассадки с именами гостей и логотипом кафе в подарок!



Можно ли привезти к заказанному меню что-то дополнительно на стол?

Можно привезти дополнительно какие-то 2 позиции из приведенного списка (под личную ответственность заказчика за качество напитков и продуктов): Фрукты, овощи, икра, конфеты, торт, сок, вода, напитки алкогольные и т.д. Просьба привозить все заранее (накануне вечером или в день мероприятия утром, предварительно позвонив в кафе и предупредив о своем приезде), с приложением составленного перечня продуктов и напитков.

Если Вы выбираете пункт «алкогольные напитки» и планируете приобрести и привезти в кафе свой алкоголь, то несложно рассчитать необходимое количество напитков: в среднем 1 бутылка алкоголя на 1 человека.

Если Вы выбираете пункт «фрукты» и планируете приобрести и привезти в кафе свои фрукты, учтите, пожалуйста, что неприглядно в вазах смотрятся бананы, мятые и потемневшие фрукты и ягоды, а арбуз и дыни не подходят для обильного и калорийного банкетного стола – их мы не принимаем, яблоки почти всегда остаются нетронутыми в вазах. Общий вес фруктов рассчитывается в среднем по 150-200 гр на 1 гостя.

Если Вы выбираете пункт «безалкогольные напитки» и планируете приобрести и привезти в кафе свои соки и воду, то учтите, пожалуйста, что наиболее подходящей водой считается вода без газа по 300-500 мл в стеклянных или пластиковых бутылочках. Достаточно будет выбрать не более 2-х видов соков, к примеру, сок светлый и сок с мякотью.



Как оформляется зал к мероприятию?

Справка: Банкетная сервировка, столовый текстиль, чайные свечи – входят в общую стоимость заказа. За дополнительную оплату можно заказать: банкетные чехлы на стулья, цветочные композиции, гелиевые шары, именные карточки гостей, памятную бутылку шампанского от кафе «Манилов» с поздравительной открыткой и датой вашего праздника и многое другое.

Обратите, пожалуйста, внимание на то, что недопустимо использовать в нашем кафе: плакаты или бумажные гирлянды, крепящиеся с помощью скотча или иголок (за шторы, мебель, на стены), хлопушки на прилегающей территории и внутри кафе, большие свечи, мыльные пузыри и пену, бенгальские огни, фейерверк на прилегающей территории и внутри кафе, огненные фонтаны, битое стекло (и другие колющие и режущие предметы), мощные световые и звуковые установки.



Можно ли пригласить своего ведущего или звукорежиссера?

При оформлении банкета мы всегда поможем в поиске ведущего или звукорежиссера из нашей базы контактов. Окончательный выбор и решение, конечно, за Вами. Если ведущий будет Ваш, обязательно сообщите нам его контактный номер телефона. Мы свяжемся с ним и обсудим самые важные моменты.



Возможно ли забрать с собой закуски и блюда, оставшиеся после праздника?

По Вашему желанию оставшиеся закуски и блюда запакуют Вам «с собой» наши официанты. Это обычная практика в нашем кафе. Упаковать можно либо в Ваши контейнеры, либо в контейнеры кафе за небольшую доплату.



Если кто-то из гостей что-то забыл в кафе или потерял во время или после мероприятия, у кого получить информацию о пропаже?

В любом случае просим Вас очень внимательно собирать все свои вещи после банкета. Администрация кафе просит заранее, перед банкетом или в начале праздника по Вашему желанию сдать ценные вещи или денежные суммы администратору на хранение в сейф. В ином другом случае ответственности за потерянные вещи или денежные средства во время банкета администрация кафе не несет. Если после банкета при уборке зала найдены забытые вещи гостей, на следующий день Вам обязательно позвонят и сообщат об этом.



Во многих кафе и ресторанах взимается плата за причиненный ущерб – битую посуду, сломанную мебель, прожженные скатерти или салфетки, испорченные стены или другие части интерьера и др. Как в таких случаях поступают у вас в кафе?

Всегда при приеме заказов на мероприятия мы обращаемся к заказчикам с просьбой аккуратно и бережно относиться к имуществу кафе. Поэтому, если порча имущества происходит намеренно или при небрежном отношении, заказчикам выставляется счет на возмещение ущерба по закупочной стоимости имущества.



Как оплачивается дополнительная санитарная уборка залов, уборных и т.д.?

Если возникает необходимость в срочной дополнительной санитарной уборке залов, уборных и т.д., с заказчиков взимается дополнительная оплата в размере 300-500 рублей, в зависимости от объемов работ.

Надеемся, что данная памятка поможет нам с Вами в подготовке и проведении праздничного мероприятия!