

Уважаемые гости, мы предлагаем вашему вниманию памятку с ответами на наиболее частые вопросы гостей, возникающие при заказе банкета в нашем кафе.

Как забронировать зал для мероприятия на нужную нам дату?

Забронировать зал можно по телефону или при личной встрече в кафе. Мы запишем Ваш контактный телефон, эл. почту в книге заказов на нужной дате, отправим на Ваш электронный адрес презентацию услуг кафе с фото и расчет меню. Обращаем внимание, что запись в книге заказов считается предварительной, и дата не снимается с продажи для других гостей до внесения Вами предоплаты.

Нужная Вам дата для мероприятия (свадьбы, юбилея, детского праздника, встречи выпускников и т.д.) бронируется после внесения предоплаты в размере от 5000 -10000 рублей любым удобным для вас способом: в кассу кафе наличными, на р/счет кафе или на карту Сбербанка. У Вас остается подтверждающая оплату квитанция, которую обязательно нужно предоставить при окончательном расчете.

Максимальная вместимость залов кафе? Варианты расстановки столов и рассадки гостей?

Вместимость залов:

- «Манилов» (для проведения банкетов с рассадкой!) – до 60-80 гостей.
- «Гостиная» - до 16-20 гостей.
- «Веранда» - до 40 гостей

В зале «Манилов» может быть накрыт общий стол буквой «Г», общий длинный стол, общий широкий стол, отдельные столы буквой «Г», «Елочкой», отдельные столы со свободной центральной частью зала и тд. Варианты расстановки столов обсуждаются при оформлении заказа. При бронировании зала «Манилов» компанией более 60 человек (при определенном бюджете) зал «Гостиная» предоставляется бонусом и в момент проведения Вашего праздника все кафе будет предоставлено только Вам и Вашим гостям.

При проведении фуршетов, презентаций и других видов мероприятий без рассадки за столами, общее количество гостей может быть больше.

Как рассчитывается и какова средняя стоимость заказа банкета на одного гостя?

При составлении меню для расчета общей стоимости заказа учитывается день недели, количество гостей, время начала мероприятия, выбранный Вами зал (зал «Манилов», зал «Гостиная», «Веранда»), общая продолжительность мероприятия по часам и другие критерии. В настоящее время средняя стоимость заказа по меню в кафе:

при продолжительности мероприятия до 3-х часов рассчитывается от 700-900 рублей на одну персону,

при продолжительности мероприятия до 6-ти часов рассчитывается от 1 300 рублей на одну персону.

При продолжительности мероприятия от 7-ми 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 6-ти часов (без учета времени на оформление зала силами заказчика), в зависимости от формата мероприятия и суммы заказа. Арендная плата в рамках этого времени не взимается.

Все условия заранее обсуждаются при бронировании даты.

Какие закуски и блюда входят в предварительно составленное меню?

В предложенное 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, пирожки, хлебная корзинка, чай или кофе, десерт или торт.

Администратор кафе всегда даст необходимые рекомендации и поможет в выборе блюд и закусок для праздничного стола на основании большого опыта проведения таких мероприятий, 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 всегда учитываются особые пожелания гостей. Важно сообщить нам о таких пожеланиях заранее.

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: непосредственно во время мероприятия нет возможности принять корректировки по количеству холодных и горячих закусок, но возможно принять корректировки по количеству основных горячих блюд.

Есть ли бонусы или акции в кафе при заказе мероприятий?

Зал «Гостиная» до 20 персон:

от 15000 – десерты, пирожные, мороженое (по количеству гостей), каравай, оформление стульев банкетными чехлами, оформление стола молодоженов или юбиляра (цветы, свечи, вуаль)

от 20000 – свадебный или юбилейный торт, гелиевые воздушные шары

Зал «Манилов» до 80 персон:

Всем банкетам от 30 персон в подарок индивидуальные карточки рассадки гостей, а также:

от 20000 – десерты, пирожные, мороженое (по количеству гостей), каравай

от 30000 – оформление стола молодоженов или юбиляра (цветы, свечи, вуаль), оформление стульев банкетными чехлами

от 35000 – праздничный торт (по 100 гр. на каждого гостя)

от 45000 – гелиевые воздушные шары (цвет по желанию)

от 55000 – сертификат на романтический ужин на 2 персоны

от 65000 – номер в отеле для молодоженов (включен завтрак)

от 70000 и выше – подарочные сертификаты в магазины бытовой техники и салоны красоты стоимостью 3% от суммы заказа

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

Можно привезти дополнительно какие-то 2-3 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. Пожалуйста, привозите 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 общее количество алкоголя можно рассчитать так: 1 бутылка на 1 персону (водка, вино, коньяк, виски и т.д.), игристые напитки не входят в этот расчет. По Вашему желанию пересчет пустых бутылок после банкета производится с дежурным администратором.

Если Вы выбираете пункт «фрукты» и планируете приобрести и привезти в кафе свои фрукты, учтите, пожалуйста, что не презентабельно в вазах смотрятся бананы, мятые и потемневшие фрукты и ягоды, а арбуз и дыни не подходят для обильного и калорийного банкетного стола – дыни и арбузы мы не принимаем, помните также и о том, что 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. При покупке соков достаточно будет выбрать не более 2-х видов, к примеру, сок светлый и сок с мякотью (виноградный, вишневый, апельсиновый, томатный).

Как оформляется зал к мероприятию?

Справка: Банкетная сервировка, столовый текстиль – входят в общую стоимость заказа. За дополнительную оплату можно заказать: банкетные чехлы на стулья, цветочные композиции, гелиевые шары, именные карточки гостей и многое другое.

Обратите, пожалуйста, внимание на то, что запрещено использовать в кафе:

- плакаты, гирлянды и т.д., крепящиеся с помощью скотча, иголок, кнопок на шторы, мебель, стены, потолки, двери!
- хлопушки как на прилегающей территории, так и внутри кафе
- фейерверк как на прилегающей территории, так и внутри кафе (а также огненные фонтаны, битое стекло, колющие и режущие предметы)
- мощные световые и звуковые установки (более 2,5-3,0 кВт)

Важно: при самостоятельном заказе гелиевых шаров необходимо предупредить исполнителя о том, что длина ленточек на шариках должна быть не менее 2-х метров (так как шары выпускаются под высокий потолок и собрать их в конце вечера можно только при такой длине ленточек).

Как организуется музыкально-развлекательная часть мероприятий? 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 за Вами. Если ведущий будет приглашен Вами со стороны, обязательно сообщите нам его контактный номер телефона. Мы свяжемся с ним и обсудим самые важные моменты, нюансы работы в нашем помещении.

Важно: Очень важно продумать заранее и организовать музыкально-развлекательные мероприятия для Ваших гостей, продумать, чем будут заняты гости в 1-й, 2-й, 3-й, 4-й, 5-й и т.д. часы мероприятия. Опыт проведения банкетов подсказывает – чем тщательнее продумана и организована культурная программа на банкете, тем успешнее, веселее, душевнее и т.д. весь праздник и проходит. Решают эту задачу обычно ведущие (приезжают со своим профессиональным музыкальным и световым оборудованием), либо звукорежиссеры, которые также приезжают с полным комплектом всего необходимого оборудования. В одном случае обеспечивается на протяжении 3-6 часов либо полное ведение банкета с танцевальной программой, либо без ведущего проводится отдельная качественная танцевальная программа.

Такую услугу возможно заказать самостоятельно, либо заказать в кафе при бронировании мероприятия.

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

По Вашему желанию оставшиеся закуски и блюда запакует 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 внимательно собирать все свои вещи после банкета. Администрация кафе просит заранее 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 будут 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 (вызванная действиями заказчика или его гостей), с заказчиков взимается дополнительная оплата в размере 300-500 рублей, в зависимости от объемов работ.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

По всем возникающим во время мероприятия претензиям и вопросам по обслуживанию, сервировке, количеству блюд на столе, качеству блюд, температуре подачи блюд, прожарке, дополнительным заказам и т.д. просьба НЕМЕДЛЕННО обращаться к обслуживающему банкет официанту. Во время банкета в кафе всегда работают представитель администрации именно для того, чтобы максимально оперативно решать любые вопросы заказчика мероприятия и его гостей.

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