



ΦΡΙ-ΦΛΟΥ ΚΑΦΕ

О нас



Идея. Команда. Преимущества.

В рамках «Объединенной Кейтеринговой Группы» мы под разными брендами кормим людей уже более пятнадцати лет. Накопив огромный опыт и понимая сегодняшние потребности наших клиентов, мы решили пойти на смелый эксперимент и создать абсолютно новую в своей нише услугу – корпоративное кафе в бизнес-центре, которое бы не было похоже, даже отдаленно, на столовую!

Для реализации проекта мы собрали супер-команду специалистов, взяли все лучшие практики, пригласили креативного Шеф-повара и талантливого дизайнера... Итак, встречайте – Red Spoon Café.

Концепция кафе



Новый подход – новые эмоции!

Мы отошли от основных догм корпоративного питания:

Нет линии раздачи!

Вся еда представлена на «островах» и гости сами выбирают себе и накладывают то, что им нравится по принципу «шведского стола»! А, следовательно, гость возьмёт тот кусочек, который «на него смотрит» и нальёт настолько густой суп, насколько ему этого хочется!

Концепция кафе



Новый подход – новые эмоции!

Мы отошли от основных догм корпоративного питания:

Нет понятия «порция»!

Гость может сам себе положить на тарелку столько салата, горячего блюда или гарнира, сколько ему заблагорассудится. При этом можно попробовать понемногу всех-всех блюд, либо, наоборот, взять побольше своего любимого блюда!

Концепция кафе



Новый подход – новые эмоции!

Мы отошли от основных догм корпоративного питания:

Нет разницы в цене!

Теперь можно выбирать понравившиеся блюда, что называется, не кошельком, а желудком – цена на все блюда единая и зависит от того, сколько гость набрал грамм еды! На кассе тарелка взвешивается и определяется стоимость покупки.

По единой цене также реализуются все супы.

Концепция кафе



Новый подход – новые эмоции!

Мы отошли от основных догм корпоративного питания:

Нет понятия «XX-недельный цикл меню»!

Теперь на постоянной основе в нашем меню ежедневно присутствуют самые популярные блюда!

Мы подсчитали, что по теории вероятности, если при 4-недельном меню гостю понравилось какое-то блюдо – он сможет его в следующий раз съесть через 3-4 месяца! Это несправедливо!

Атмосфера кафе



Интерьер

Задача, которую мы поставили перед собой – создать интерьер, который будет отвлекать людей от офиса, дарить тёплое позитивное настроение и скорее напоминать уютную гостиную, чем кафетерий для сотрудников!

Правильные ассоциации, которых хотелось добиться: отель на курорте, hand made, как дома, классное кафе.

Атмосфера кафе



Материалы. Мебель.

Для придания интерьеру экологичности мы применили большое количество натуральных материалов.

Для создания уютной атмосферы мы используем как небольшие столики на один-два человека а-ля французское bistrot, так и огромные community tables для больших компаний и людей, которые не прочь познакомиться за обедом!

Ну и, конечно же, всеми любимые диваны и пуфики!

Атмосфера кафе



...и кое что ещё!

Стены кафе расписаны графикой в стиле «вручную», а все чашки для кофе и чая отличаются друг от друга – как в уютной гостиной или как дома!

И можно доливать и доливать кофе и чай в понравившуюся чашку – для уютных посиделок мы ввели free refill горячих напитков.

Атмосфера располагает!

Меню кафе



Салаты

Наши фирменные:

Помидоры с гранатом

Кус-кус с печеными томатами

Нут со свежими овощами

Кольраби с яблоками и свеклой

Салат из кенийской фасоли

Салат из огурцов с маком

Фунчоза с морковью

«Чукка» с ореховой пастой

Зимний кус-кус с тыквой

Табуле с булгуром

Фруктовый с апельсиновым соком

Летний сладкий салат

...и всеми любимые:

«Оливье»

Сельдь «под шубой» и

«Мимоза»

Меню кафе



Супы

Куриная лапша
Борщ
Мисо суп
Грибной суп-крем
Тыквенный суп-крем
Суп-пюре из брокколи
Суп-пюре их горошка
Рыбный суп с семгой
Бульон с зеленью
Мясная солянка
Минестроне
Том Ям
Молочный суп с вермишелью

Меню кафе



Основные блюда

Плов с бараниной по-узбекски
Треска в кунжуте
Кус-кус с овощами
Гречка с морковью
Творожная запеканка с изюмом
Бургер из говядины в яйце
Колбаски Мюнхенские
Сардельки жареные
Курица тушенная с овощами
Курица по-восточному
Куриные крылья барбекю

Ну и, конечно, всевозможные
блинчики:

с ветчиной и сыром

с мясом

с курицей

с яблоком и корицей

с творогом

с клубникой

Меню кафе



Основные блюда

Нут с овощами
Тушеные овощи
Тушеные кабачки
Овощное соте
Тушеные баклажаны
Картофельное пюре
Гратан из картофеля с сыром
Печень куриная в сливочном соусе
Паста с соусом Песто
Паста с томатным соусом с базиликом
Свинные ребра, маринованные в сладком соусе
Филе индейки тушеное с овощами в соусе карри

Меню кафе



Шефский уголок:

- Запечённая баранья нога
- Запечённый бейби-картофель
- Филе семги в ароматных травах
- Ростбиф из говядины
- Отварная спаржа
- Запечённое филе индейки с гранатовым соусом
- Кусочки слабосоленой семги
- Копченая индейка
- Печеные шампиньоны



Меню кафе



Десерты

Мы предлагаем новый подход к десертному меню:

большой выбор очень маленьких и очень вкусных мини-булочек, пти-фуров, макарун и мини-эклеров!

Вес каждого из них от 12 до 50 грамм – каждый может попробовать несколько видов десертов за один визит!

Решение для бизнес-центров

И в заключение

Мы будем рады сотрудничеству и рассмотрим все предложения!

Наш адрес в Интернете:

www.ucg.ru

Телефон для связи:

(499)136-0444

Адрес электронной почты:

dberlev@gmail.com

The logo for Red Spion is a large black circle containing the text 'RED SPION' in a stylized font. 'RED' is in white, 'SPION' is in white with red outlines for the 'O's, and the 'i' in 'ion' is a red lowercase letter.

RED
SPION