



КОРПОРАТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ И СОБЫТИЯ

Гастрономическая поддержка вашего бизнеса в Валенсии



Профессиональный опыт:

Работаем на крупнейших площадках города, соблюдая все регламенты безопасности и логистики.

Юридическая чистота:

Предоставляем полный пакет документов, работаем с безналичным и наличным расчетами.

Сервис под ключ:

Берем на себя всё — от разработки концепции под стиль вашего бренда до финальной уборки площадки.

Гибкость:

Адаптируем меню под любые диетические ограничения (веганские, безглютеновые опции) с четкой маркировкой блюд.



Наши реальные кейсы

№1: Открытие арт-галереи (Имиджевое событие)



Задача:

Эстетичный фуршет на один укус для 50 гостей. Требования: отсутствие запахов, аренда бокалов и стола.

Решение:

- **Меню:** Мини-брускетты с фуа-гра, икрой и хамоном.
- **Сервис:** Бармен и официанты «в обнос», доставка мебели и 150 бокалов.

Детали:

- **Гости:** 50+ чел.
- **Стоимость:** ~28€ на гостя.
- **Итого:** 1395€ под ключ (вкл. IVA)

Доп. фишка:

Оформление зоны шампанского: использование ледяных кубов декорированных клубникой и ведра для льда с большим количеством свежей ягоды по запросу клиента.





№2: Корпоративный фуршет (Загородный офис)



Задача:

Организация рабочего ланча в формате фуршета для 70 сотрудников. Основное требование: удобная еда, которую легко брать руками в процессе общения.

Решение:

- **Меню:** Микс из 9 видов закусок на гостя, включая салаты (Цезарь, Греческий, Киноа с манго), креветки на гриле и брускетты с лососем.
- **Сервис:** Официанты для обслуживания гостей и розлива напитков заказчика.



Детали:

- **Гости:** 70 чел.
- **Стоимость:** ~39€ на гостя.
- **Итого:** 2740€ под ключ (вкл. IVA)

Доп. фишка:

Индивидуальная маркировка блюд согласно диетическим предпочтениям (веганские и безглютеновые позиции) для комфорта каждого участника команды.



№3: Кофе-брейк (Презентация оборудования)



Задача:

Организовать легкий перекус для 15 гостей во время 4-часового бизнес-ивента. Формат: быстрая доставка готовых сетов, напитки на стороне клиента.

Решение:

- **Меню:** Сет из мини-круассанов (с бри и лососем), традиционные эмпанадиллы с тунцом, мини-сэндвичи и фруктовые шпажки.
- **Сладкий стол:** Набор авторских пирожных петифур.
- **Формат:** Доставка к точному времени (за 30 минут до перерыва) в удобной для сервировки упаковке.



Детали:

- **Гости:** 15 чел.
- **Стоимость:** ~22€ на гостя.
- **Итого:** 340€ под ключ (вкл. IVA)

Доп. фишка:

Идеальное решение для коротких пауз: меню составлено так, чтобы закуски было удобно брать руками, не отвлекаясь от обсуждения презентации.



№4: VIP-кейтеринг (Roig Arena)



Задача:

Обеспечить многоразовое питание для музыкальной группы и технических специалистов во время концертного тура.

Решение:

- **4-х разовое питание:** Завтрак в 9:00 (выпечка, сэндвичи), бранч в 11:00, полноценный горячий обед/ужин и ночной прием пищи после концерта.
- **Меню:** Наваристый борщ, куриный бульон, дорада на пару, говядина Wok и широкий выбор закусок (сыры, мясное ассорти, морепродукты).
- **Спецзапрос:** Красная икра, безглютеновый хлеб и персонализированные боксы для хедлайнеров.



Детали:

- **Гости:** 20 чел.
- **Стоимость:** ~95€ на гостя.
- **Итого:** 1900€ под ключ (без IVA для иностр. компании)

Доп. фишка:

Мы организовали работу оборудования в горячем режиме в течение всего дня и вывоз оборудования глубокой ночью.



Почему выбирают Vikey Catering?

Мобильность и охват:

Выезжаем на любую локацию — от современных лофтов и галерей в центре города до загородных офисов и крупнейших арен уровня Roig Arena.

Гибкий бюджет:

Разрабатываем решения под ваши задачи: от экспресс-доставки кофе-брейков до премиальных VIP-ужинов и масштабных корпоративных ланчей.

Экосистема партнеров:

Берем на себя не только кухню. По запросу привлекаем проверенных подрядчиков: фотографов, видеографов, специалистов по звуку, свету и профессиональному декору.

ПОГОВОРИТЬ С МЕНЕДЖЕРОМ