

Предложение об открытии кафе



Добрый день

Студия Артемия Лебедева уже не первый год кормит гостей домашней едой и варит для них хороший кофе в своих кафе. У нас есть два кафе в Москве (в Банковском переулке, 5 и на Большой Никитской, 35) и одно в Санкт-Петербурге (на Жуковского, 2). Кроме того, в студии работает кафетерий для своих сотрудников, такие же есть в офисах Яндекса, «Абби» и в Британской высшей школе дизайна.

Теперь мы предлагаем и другим крупным компаниям, в которых работают свыше 500 человек, открыть с нашей помощью небольшой офисный кафетерий, где будут подавать кофе, чай, прохладительные напитки и домашнюю выпечку — в точности такие же, как в собственных кафе студии.





О кофе и еде

Кофе — особенность наших кафе. Мы работаем на хорошей технике (это важно), долго учим бариста готовить кофе и напитки на его основе из собственной кофейной смеси, для которой сами выбираем зерна и контролируем их обжарку. Поэтому эспрессо у нас очень вкусный — почти как в Италии.

В еде мы ценим натуральность. Наши повара всё готовят «без химии». Мы используем пастеризованное прокисающее молоко вместо стерилизованного. Все сиропы изготовлены на фруктозе. Все соки — свежевыжатые. Еду готовим такую, чтобы самим было вкусно, и придерживаемся сезонности в меню — например, торты с клубникой, персиками и абрикосами бывают у нас только тогда, когда эти фрукты растут.





Магазин

При кафетерии работает магазин, в котором продаются кухонные и офисные принадлежности, интерьерные объекты, игрушки, одежда, открытки, плакаты, книги, электроприборы, зонты, сладости, а также аксессуары для автомобилей, книг и планшетов. Это товары, разработанные и произведенные по собственным проектам студии, и предметы, созданные другими хорошими дизайнерами.

Студийные товары — красивые и полезные вещи, с помощью которых легко и удобно работать, комфортно путешествовать и отдыхать, приятно заниматься творчеством и устраивать праздники.

Книги издательства студии будут интересны дизайнерам, художникам, иллюстраторам, верстальщикам, шрифтовикам и всем, кто хочет узнать больше о дизайне, типографике, оформлении книг и эффективной работе.

Студия также выпускает увлекательные иллюстрированные книги для детей.

Помимо студийной, в магазине есть художественная, деловая, детская и научно-популярная литература других издательств.





Техдетали

Для создания офисного кафетерия нам достаточно пространства площадью 10–15 квадратных метров, при этом важно наличие водопровода и электропитания мощностью не менее 10 киловатт. Мы самостоятельно установим все оборудование (кофемашину, кофемолку, бойлер, соковыжималку, блендер, холодильную витрину), наймем человека, который будет готовить кофе и обслуживать посетителей, обеспечим ежедневную доставку свежей выпечки. Наши дизайнеры оформят интерьер мини-кафетерия.





Меню и цены

Приблизительный ассортимент офисного кафетерия выглядит так:

- кофе — 60...230 Р
- чай — 80...180 Р
- фруктовые и молочные коктейли — 210...270 Р
- свежевыжатые соки — 170...210 Р
- выпечка и десерты — 40...180 Р
- бутерброды — 120...200 Р
- салаты — 160...240 Р

Средний счет составляет 350 Р. Пример меню прилагается.

Мы берем деньги только за то, что покупается из меню. При этом самой удобной, по нашему опыту, является карточная система оплаты.

Чтобы договориться об открытии кафетерия для сотрудников или задать любые дополнительные вопросы, нужно связаться с Ольгой Ивановой:

olya@artlebedev.ru

Тел.: +7 495 926-18-00

Моб.: +7 916 073-26-54





Пример меню

Закуски

Порционный киш

С ветчиной и брокколи, с чили кон карне, со шпинатом и творожным сыром, с курицей и овощами, с семгой и картофелем
120 г

Круассан с сыром и ветчиной

115 г

Сэндвич с семгой на ржаном мини-багете

105 г

Сэндвич с курицей на ржаном мини-багете

115 г

Сэндвич с варено-копченой индейкой

195 г

Сэндвич с курицей

210 г

Сэндвич с тунцом

240 г

Сэндвич с беконом

190 г

Тост с сыром, яйцом и майонезом

125 г

Хачапури

180 г

Салаты

Салат из свежих овощей

С майонезом, сметаной, подсолнечным или оливковым маслом
250 г

Цезарь с курицей

150 г, 290 г

Греческий

400 г

Салат с тунцом

400 г

Оливье

290 г

Завтраки

Круассан с миндалем

180 г

Кекс ванильный

125 г

Кекс шоколадный

125 г

Парфе с клубникой

160 г

Парфе с черникой

160 г

Сырники

Добавки: сметана, мед, сгущенка, варенье, шоколад, кленовый сироп
200 г

Кофе

Эспрессо

Эталонная порция: 12 граммов молотого кофе в 30 миллилитрах воды
Маленькая чашка (30 мл)

Эспрессо макиато

Эспрессо с каплей взбитой молочной пены. Крепкий крошечный капучино
60 мл

Двойной эспрессо

В два раза больше эспрессо
60 мл

Капучино

Эспрессо, аккуратно смешанный с густой молочной пеной. По желанию посыплем корицей или какао
Чашка на 200 мл

Капучино крем

Капучино, для которого вместо молока взбиваются в пену нежирные сливки. Специи по вкусу
Чашка на 200 мл

Мегакапучино

Большая порция капучино с двойным эспрессо и молоком. Посыпки и добавки — на усмотрение гостя
Очень большая чашка (300 мл)

Мегакапучино крем

Мегакапучино со сливками вместо молока
Чашка на 300 мл

Ристретто

Крепче некуда. Кофейная норма эспрессо в 20 миллилитрах воды
Очень маленькая чашка (20 мл)

Американо

Совсем жидкий кофе. Норма эспрессо в 200 миллилитрах воды
200 мл

Двойной американо

300 мл

Лунго

Кофе щадящей крепости. Норма эспрессо в 60 миллилитрах воды
60 мл

Двойной лунго

140 мл

Латте

Порция эспрессо в стакане теплого молока, специи — по желанию
Чашка на 220 мл

Двойной латте

320 мл

Дольче латте

Латте со сладким сиропом на выбор. Есть карамельный, ванильный, кокосовый, шоколадный, имбирный, мятный, ореховый (миндальный, фисташковый, макадами или фундук), анисовый, кленовый, вишневый, ириска, амаретто и айриш
Чашка на 220 мл



Раф-кофе

Кофе, взбитый в пену со сливками, ванильным и тростниковым сахаром
Большая чашка (300 мл)

Кофе с шоколадом, ореховым сиропом и взбитым молоком

220 мл

Кофе по-венски

Кофе со взбитыми сливками и тертым шоколадом
220 мл

Кофе с соком грейпфрута и каштановым медом

Бокал на 170 мл

Кофе с топленым молоком

Порция эспрессо в стакане теплого топленого молока с ванильным сиропом
170 мл

Мокачино

Чашка на 220 мл

Двойной мокачино

320 мл

Горячий шоколад

60 мл

Какао

220 мл

Большое какао

330 мл

Кофе с апельсиновым соком, карамельным сиропом и льдом

200 мл

Кофе с молоком и льдом

180 мл

Кофе со сгущенкой и льдом

120 мл

Фрапучино

330 мл

Чай

Эрл Грей

Черный цейлонский чай, ароматизированный маслом бергамота (это такой цитрус с душистой кожцей)

Краснодарский чай

Самый северный чай в мире

Краснодарский чай с фруктами

Сяблоками, с грушей, с корками апельсина или с клюквой

Краснодарский чай с травами

С мятой или мелиссой, чабрецом или ромашкой, черной смородиной или цветами коричневого дерева

Китайский зеленый

Традиционный зеленый чай

Японский лимонник

Сенча с добавлением цитрусовых, мяты и ромашки. Яркий лимонный привкус

Жасминовый

Зеленый чай, ароматизированный цветами жасмина

Утренний рассвет

Смесь нескольких видов зеленого чая с добавлением цветов жасмина и бутонов желтой розы

Женьшеневый улун

Молочный улун

Приятный полуферментированный чай с привкусом сгущенки и карамельно-молочным ароматом

Семилетний пуэр

Сильно тонизирующий чай с копчено-землистым, густым вкусом и ароматом

Белый пуэр

Мятный отвар

Душистый зеленый кипяток с умиротворяющим действием

Шиповник

Отвар шиповника с легкой кислинкой. Вкус из детства

Фруктово-ягодная смесь

Фруктовая смесь с малиной, изюмом и кусочками яблока

Имбирный чай

Горячие напитки

Глинтвейн

Холодные напитки

Все лимонады самодельные. Шорли — это смесь свежесжатого сока с сахарным сиропом и газированной водой

Цитрусовый лимонад

Имбирный лимонад

Компот

Морс

Яблочный шорли

Апельсиновый шорли

Мандариновый шорли

Холодный чай

Вода «Архыз»

С газом или без

Фруктовые кавалеры и молочные коктейли

Бананово-вишневый с клюквой

Бананово-мандариновый

Бананово-смородиновый

Кофейный коктейль с мороженым и печеньем

Молочный коктейль с бананом

Молочный коктейль с черной смородиной

Просто молочный коктейль

Шоколадно-вишневый коктейль со сливочным мороженым

Свежевыжатые соки

Апельсиновый, мандариновый, цитрусовая смесь, яблочный, грушевый, морковный, морковно-яблочный, грейпфрутовый, грушево-лимонный

