

Правила площадки

Заезд автомобилей на монтаж/демонтаж

Для навигатора: Проспект мира 26 стр.2. Шлагбаум справа от ресторана Food Embassy.

Заезд по маршруту выше возможен в период 20:00-10:00, когда сад закрыт для посетителей. Машины, заезжающие в часы работы сада 10:00-20:00, имеют точки заезда, как указано на карте, но без возможности проезда по территории. Разгрузка на парковке. После разгрузки необходимо все занести внутрь оранжереи. Машина после выгрузки должна выехать с территории сада. До оранжереи может доехать автомобиль не больше газели. Информацию по заезду необходимо направить в следующем виде и не позднее, чем за 12 часов до заезда: тип автомобиля/время заезда.

Предусмотреть:

- освещение для демонтажа. В оранжерее только дежурное освещение.
- предусмотреть место хранения коробок и т.д.
- тележки на территории Сада отсутствуют.
- удлинители и фишки для подключения привозит организатор
- контроль выхода В фойе оранжереи. Дверь не закрывается.
- согласование времени полива растений и время доступа сотрудника Сада в оранжерею во время мероприятия.

Запрещено

- Открытый огонь
- Курение внутри помещений и на территории Сада. Курение разрешено на Грохольском переулке
- Заходить и размещать что-либо внутри экспозиции
- Трогать руками растения
- Размещать и крепить что-либо к стенам и конструктивным элементам оранжереи. Оборудование и мебель можно размещается исключительно на бетонной поверхности пола.
- Вносить живые растения в оранжерею, кроме срезки.
- Использовать сыпучие элементы декора.
- Вести любую продажу, включая продажу билетов на мероприятие

Требования к кейтерингу и персоналу

Организация выездного кейтеринга с обслуживанием на 4 дня.

- Выход в гр на персону - не менее 800 гр.
- Можно добавить мексиканские блюда (мини-тако, например)
- Безалкогольные напитки: чай, кофе (не растворимый), яблочный сок, морсы, лимонады
- Алкоголь не потребуется, только посуда и розлив.
- Посуда под красное, белое, просекко, виски.
- Бутилированную воду предоставляет Заказчик.

- Подачу горячих блюд и горячих закусок необходимо организовать в мармитах.
- Не менее 6 официантов на каждое мероприятия.
- Мебель: 10 коктейльных столов со сменными скатертями черного цвета, столы для фуршетной линии, баки, подносы.

Нюансы: просьба учесть, что на площадке нет организованной мокрой точки.

Бюджет: Не более 550 000 рублей без НДС на одно мероприятие

Организация коктейль бара с персоналом

- Разработка коктейльного меню (3 коктейля) в соответствии с тематикой мероприятия. 100-120 коктейлей – на каждое мероприятие
- Доставка и установка брендированной барной зоны.
- Аренда оборудования и посуды.
- Закупка ингредиентов для коктейлей.
- Работа барменов на весь срок аренды.
- Уборка и демонтаж барной стойки.