

МОСКВА

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



CATERING

Больше, чем кейтеринг

2025

LOFT HALL

Уже не просто лофты

Кухня в LOFT HALL — это тонкий инструмент по созданию правильного опыта гастрономии для события любого формата.

Мы поставили себе цель попасть в запросы даже самых искушенных гостей. Поэтому шеф-повар проекта и его команда постоянно изучают новые тенденции и повышают свое мастерство.

ГДЕ ВАШ ИВЕНТ ТАМ И МЫ

Частные дома, шатры,
офисы, загородные резиденции.
Присылайте координаты.



ЖИВАЯ КУХНЯ

Готовим и подаем
прямо на площадке.
Всё — в моменте, всё
— как задумано.

ПОЛНЫЙ КОМПЛЕКТ

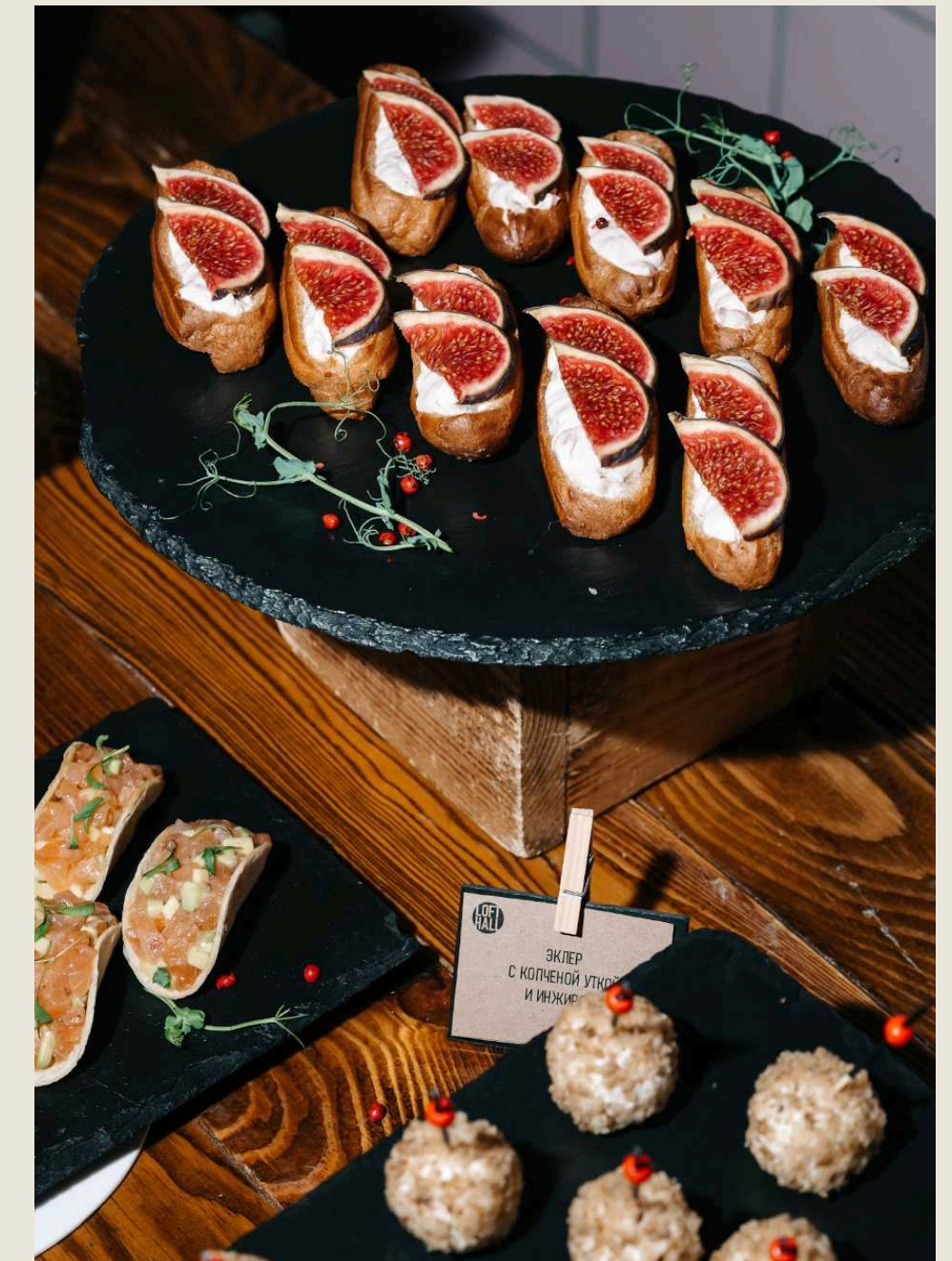
Мобильная кухня
Мебель
Текстиль
Посуда

*Выбираете - вы!
Остальное - на нас*



ОСОБЫЕ ОПЦИИ

Коктейли под сценарий
Кальяны под атмосферу
Подача — под стиль бренда





ЗАВТРАК / КОФЕ-БРЕЙК / ОБЕД

Дневные форматы для деловых ритмов и легкого начала события.

*Все — со вкусом,
на тайминг*



БАНКЕТ / ФУРШЕТ

Классика в новой подаче. От камерных сборов до масштабных ивентов — без потери деталей.



ГАЛА-УЖИН

Высокая гастрономия, где каждый штрих — часть постановки.

*Эстетика, свет,
ритуал.*



ВАШ ИВЕНТ

Формат, который задаете вы. А мы — собираем под него сервис, подачу и атмосферу.

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ С МУССОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ,
КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ И С СОУСОМ ДЕМИГЛАС



ЧТО ВХОДИТ В СТОИМОСТЬ?

Цена рассчитывается индивидуально и зависит от трёх составляющих: выбранного меню, логистики и необходимого инвентаря — мебели, посуды, текстиля

СЕРВИС*

Обслуживание составляет 20% от стоимости меню

ЗАВТРАК от ₹ 1,000

КОФЕ-БРЕЙК от ₹ 1,000

ОБЕД от ₹ 1,500

ФУРШЕТ от ₹ 4,500

БАНКЕТ от ₹ 7,000

ГАЛА-УЖИН ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ РАСЧЕТУ

ДЕГУСТАЦИЯ**

Мы проводим полноценную дегустацию

* ДЛЯ ГАЛА-УЖИНОВ И SPECIALS СЕРВИС РАССЧИТЫВАЕТСЯ ОТДЕЛЬНО, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ФОРМАТА.

** ЕСЛИ ПОСЛЕ НЕЁ ВЫ ВЫБИРАЕТЕ НАШ КЕЙТЕРИНГ — ДЕГУСТАЦИЯ БЕСПЛАТНА. ЕСЛИ НЕТ — ОПЛАЧИВАЕТСЯ ОТДЕЛЬНО, СУММА ЗАВИСИТ ОТ КОЛИЧЕСТВА ПОЗИЦИЙ.



ФУРШЕТ



КОФЕ-БРЕЙК



ОБЕД



БАНКЕТ

SPECIALS

Дополняем вкус впечатлениями

АНИМАЦИОННЫЕ СТАНЦИИ

Гастрономия как шоу:
повара готовят закуски, горячие блюда
и десерты прямо перед гостями.

Живое взаимодействие, визуальный ритм,
wow-эффект



БАР

Меню от бренд-бармена
и более 100 концепций — от классики
до авторской миксологии и безалкогольных
рецептов.

Коктейли, подача, сервировка — в стилистике
вашего события.

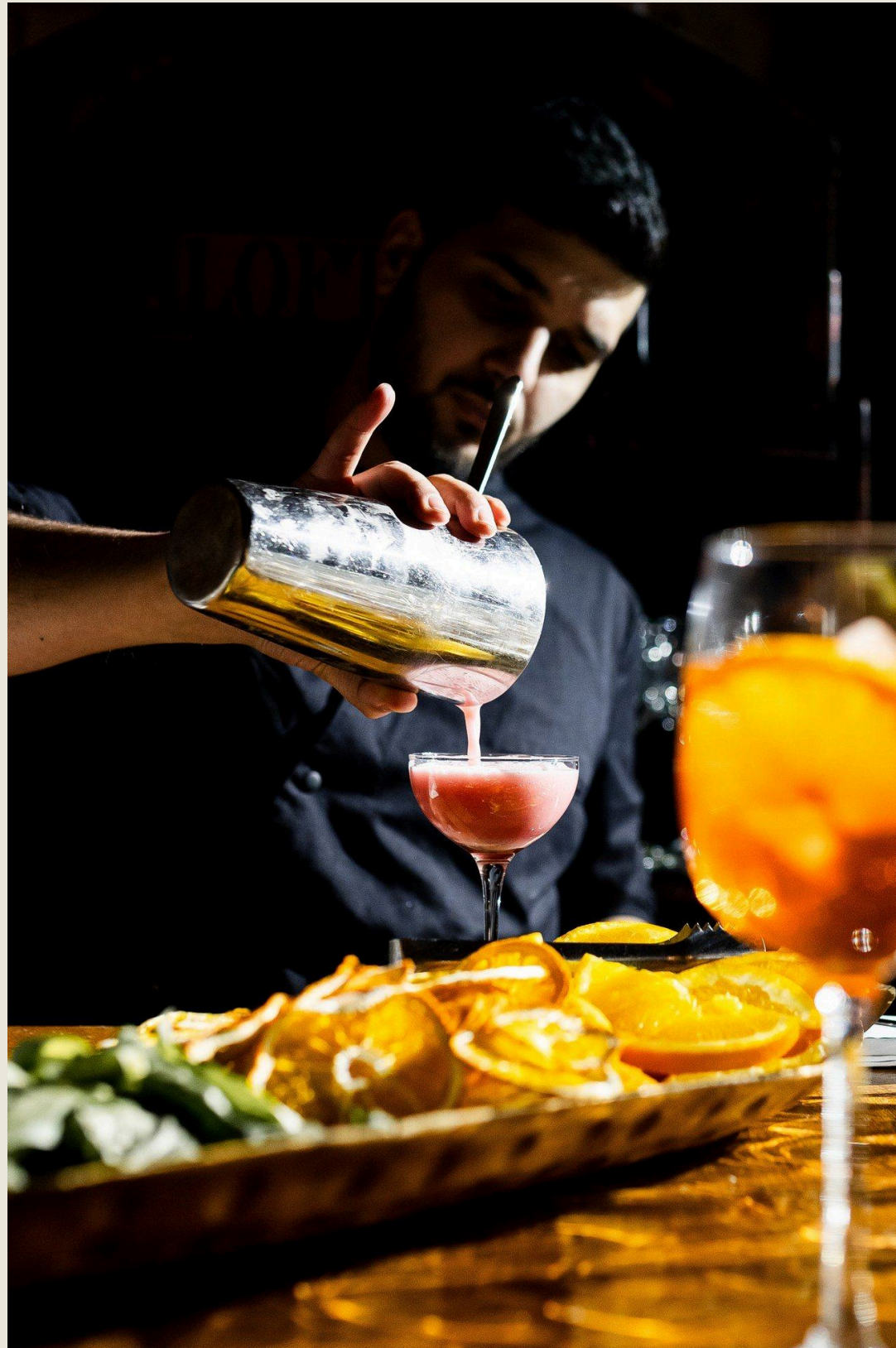
КАЛЬЯНЫ

Премиальный сервис на базе топовых
брендов табака:

MUSTHAVE / ELEMENT / SPECTRUM /
BURN / SEBERO

Современное оборудование, чистый вкус,
эстетика подачи.





СТРАЧАТЕЛЛА С МАНГО И С ТЫКВЕННЫМ МАСЛОМ

SERVICE

Не навывк, а культура



В LOFT HALL создана собственная Школа сервиса: форма, тон, терминология — всё работает на ценности. Мы выстроили единый стандарт, где внимание к гостю — не опция, а основа.

Наша формула предсказуемо высокого уровня: единая культура сервиса, масштабируемая на сотни людей и десятки площадок — вне зависимости от состава, формата и локации мероприятия.



ПОСУДА И ТЕКСТИЛЬ

Детали, которые подчеркивают стиль события: текстиль для столов на выбор, изысканная посуда и декор



МЕБЕЛЬ

Формы, продуманная до деталей

Мы оформляем пространство со вкусом и смыслом: фуршетные, банкетные и коктейльные столы, элегантные барные стойки и два вида стульев — утончённые Chiavari и эффектные Ghost.

Всё для того, чтобы атмосфера события была не только удобной, но и по-настоящему выразительной



THANK'S

Мы благодарны каждому партнеру, клиенту,
команде и тем, кто следует нашим идеям, награждает
доверием и помогает воплощать замыслы

Команда









САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Арсенальная набережная, 1

+7 812 317-12-20

spb@lofthall.ru



МОСКВА

ул. Ленинская Слобода, 26с15

+7 495 120-19-05

info@lofthall.ru

PART OF



THE BIRCH
MADAME ROCHE
VILLA. MR. PINKY
MAGNITOFON
CUT-OK
TEMPLE OF DEER

CHEF'S STATEMENT

*Всё должно быть точно, как
в инженерном чертеже.*

В ресторанной кухне шеф — творец.
В кейтеринге всё иначе: результат зависит не от одного человека,
а от команды. На смене до 60 поваров, и только слаженная
работа даёт нужный результат.

Здесь шеф — не звезда, а тренер и координатор.
Он управляет не только кухней, но и настроением,
мотивацией, темпом. Поддерживает, направляет, берёт
на себя ответственность в потоке.

Главное — порядок, рабочая атмосфера и стабильность на уровне
подачи. Побеждает не индивидуальность, побеждает система.
Иначе не работает.