



CATERING

BY DIAKOV & AGUREEV

Приглашение на фуршет

Фуршетное меню | 18 августа 2018 г | Зеленый бор

ОПЫТ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ



VI Межрегиональный форум инфраструктурных решений. 2500 гостей



Red Bull Air Race. 750 гостей



Открытие магазина в г. Казани



Корпоратив на 600 гостей



Презентация



Презентация шоурума



Конференция на 200 гостей



Организация корпоратива



Открытие новой студии в г. Казани



Организация корпоратива



Организация корпоратива



О МЕРОПРИЯТИИ

Формат мероприятия:

Фуршет



Количество гостей:

60 персон

Дата мероприятия:

18.08.2018

Место проведения | Адрес

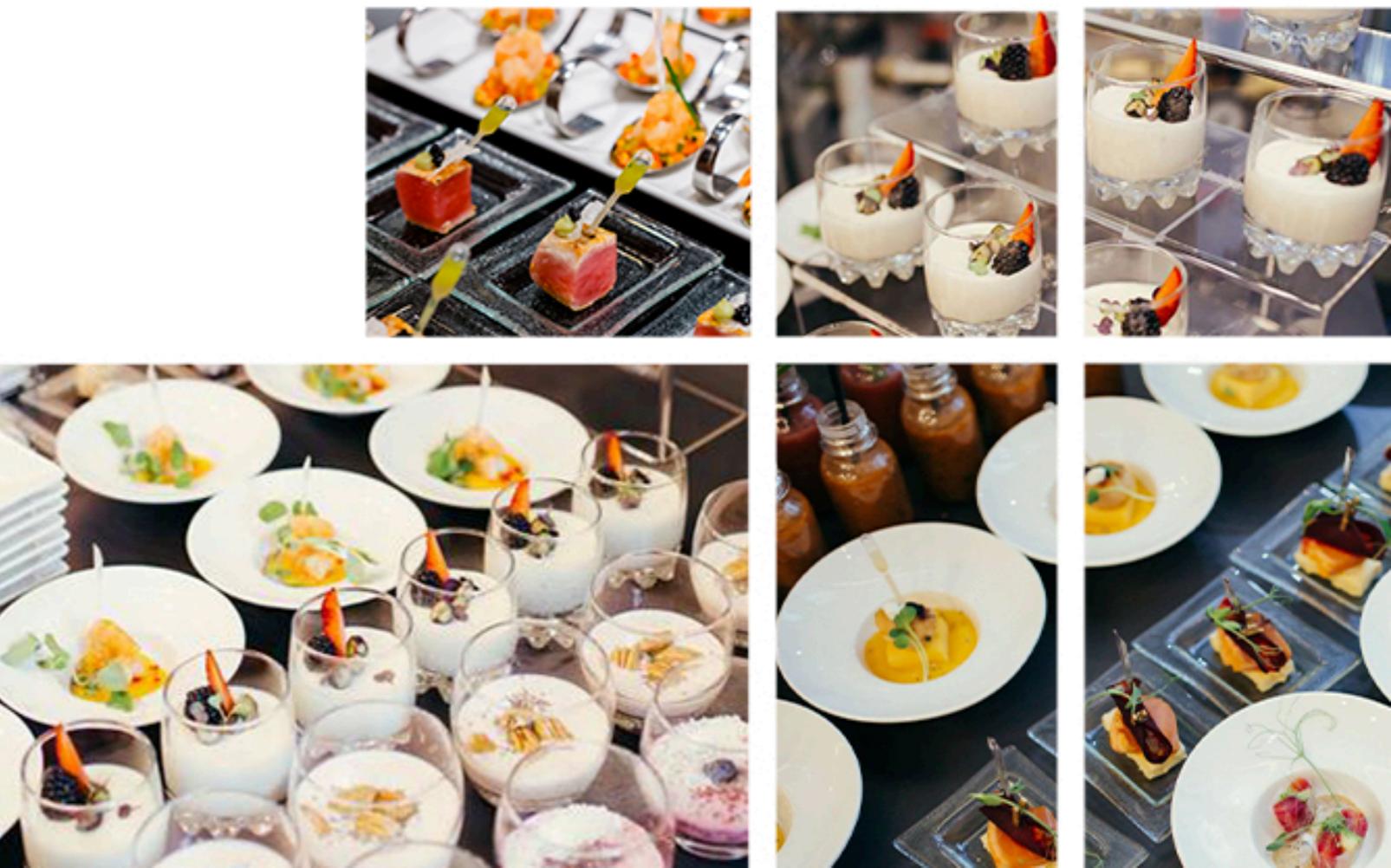
г. Казань, ул. Профсоюзная, д. 26 «BAZZAR»



Время проведения мероприятия:

18:00 - 00:00

«D&A Catering» by Diakov & Agureev благодарит Вас за обращение в нашу компанию. Предлагаем Вашему вниманию меню на мероприятие. В предложении мы учли все Ваши пожелания, ждем комментариев для окончательного согласования.



МЕНЮ

Холодные закуски

1. Мини Black бургер с бифштексом из мраморной говядины, соусом подкопченного томата и пряным огурцом
2. Мини сэндвич из обжаренных тостов с подкопченным филе кеты, хрустящим огурцом и сырным муссом
3. Филе мурманского лосося в свекольном маринаде с муссом сливочного сыра, черной икрой палтуса и ростками люцерны
4. Мини профитроли с пате фермерской индейки и томатами конкасе в масле тыквенных семян
5. Фруктово-ягодный микс в олд фрешн с мини меренгой и мяты
6. Мини сэндвич из хрустящих тостов с подкопченным филе цыпленка, соусом тар тар и салатом айсберг
7. Круассан сэндвич с ветчиной из индейки, соусом песто и слайсом огурца



Горячие закуски

1. Мини рулет из филе пангасиуса в соусе кимчи с хрустящим цукини и лимонным соусом
2. Мини сальтимбокка из филе цыпленка с беконом и соусом подкопченной паприки



МЕНЮ

Десерты

-
1. Мини «Павлова» из хрустящей меренги с сливочным кремом и ягодами
 2. Мини маффин на морковном тесте с сливочным кремом
 3. Печенье «Американер» с шоколадными дропсами



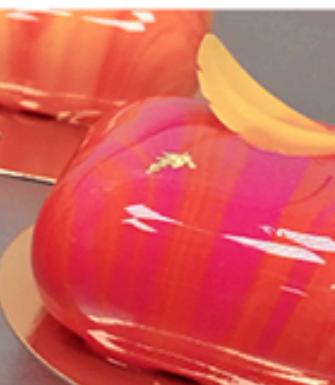
Напитки

-
1. Чай черный/зеленый в индивидуальных пакетах с лимоном и сахаром
 2. Кофе зерновой (эспрессо, американо) со сливками
 3. Вода артезианская «D&A Catering» пластик



СТОИМОСТЬ ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Выход еды на персону, г	728
Выход напитков на персону, мл	300
Итоговая стоимость на одну персону, руб.	1 290
Итоговая стоимость мероприятия, руб.	77 400



В стоимость включены все расходы, связанные с доставкой, организацией и обслуживанием мероприятия.

Компания принимает изменения в утвержденном меню не позднее 3 рабочих дней до даты проведения мероприятия.





Превращаем блюда в произведения искусства

Контакты

Телефон для связи:

+7 (927) 425-25-25

Электронный адрес:

catering@chef2.ru

Веб-сайт:

dacatering.ru