



CATERING

BY DIAKOV & AGUREEV

Приглашение на банкет

Банкетное 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 человек



Презентация



Презентация шоурума



Конференция на 200 гостей



Организация корпоратива



Открытие новой студии в г. Казани



Организация корпоратива



Организация корпоратива



# О МЕРОПРИЯТИИ

**Формат мероприятия:**

Банкет



**Количество гостей:**

35 персон



**Дата мероприятия:**

18.08.2018

**Место проведения | Адрес**

пос. Зеленый бор, ул. Лесная, 7



**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

- Спинка тунца Yello fine обжаренная в кунжути с консоме из сельдерея и белой фасолью с маслом тыквенных семян
- Домашнее мясное плато из томленной говядины, калжи из фермерского барашка в аджике и выдержанного казылык с соусом домашних томатов
- Овощные стики из сладкой моркови, ароматного сельдерея и пикантного перца паприка с соусом ранч на домашнем йогурте и пряной зеленью
- Фруктово-ягодный микс из спелого ананаса, сочных нектаринов, сладкого винограда и ароматной клубники



## Салаты

- Трио тар тар из сахалинского гребешка с черной икрой, спинки тунца Yello fine с маслом виноградной косточки, норвежского лангустин с патэ авокадо и икрой летучей рыбы



## Горячие закуски

- Домашняя паста тальятелле фламбе с ароматом черного трюфеля, фламбируется бренди в головке сыра Grana Padano



## Супы

- Креольский суп гуляш с тар тар из сезонных овощей, томленой голенюю мраморного бычка, зернами кукурузы и перчиком халапеньо

# МЕНЮ

## Горячее блюдо на выбор

- Филе нурманского палтуса в цитрусовом перце с пряным соусом песто, шато из овощей и соусом шампань
- Нога фермерского барашка томленая в печи 24 часа в прованских травах с соусом под копченной паприки и шампиньонами фаршированные шпинатом

## Десерты

- «Роше» на фундукном кроканте с карамельным кремом на молочном шоколаде и мусс маскарпоне и семенами ванили

## Напитки

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

## СТОИМОСТЬ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Выход еды на персону, г ..... 1 491

Выход напитков на персону, мл ..... 850

Итоговая стоимость на одну персону, руб. ..... 3 045

Итоговая стоимость мероприятия, руб. ..... 106 580

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.





BY DIAKOV & AGUREEV

Превращаем блюда в произведения искусства

## Контакты

---

### Телефон для связи:

+7 (927) 425-25-25

### Электронный адрес:

catering@chef2.ru

### Веб-сайт:

chef2.ru