



BY DIAKOV & AGUREEV

Приглашение на барбекю

Меню для барбекю | 18 августа 2018 г | Орловская усадьба

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



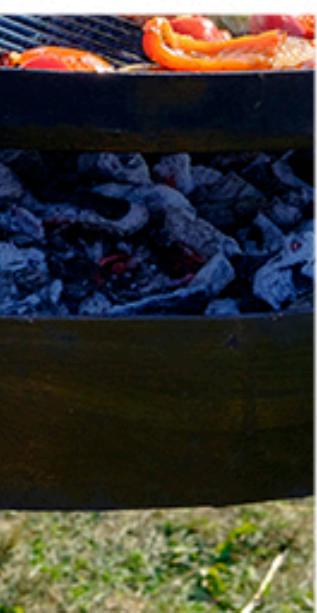
Открытие новой студии в г. Казани



Организация корпоратива



Организация корпоратива



О МЕРОПРИЯТИИ

Формат мероприятия:

Барбекю



Количество гостей:

45 персон



Дата мероприятия:

18.08.2018

Место проведения | Адрес

Орловская усадьба, д.Орел, ул.Камская, 21

Время проведения мероприятия:

15:00 - 19:00



«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

Street Food

1. Мини сэндвич из хрустящих тостов с подкопченным филе горбуши, сливочным муссом, хрустящим огурцом и салатом айсберг
2. Врап из сырной тортильи с подкопченным филе цыпленка, соусом тар тар, спелыми томатами и салатом айсберг
3. Мини бургеры на картофельной булке с бифштексом из цыпленка со сливочно-сырным дипом и хрустящим огурцом



Снеки

1. Филе командорского кальмара, обжаренное на гриле с ароматным маслом и розмарином
2. Куриные крылья гриль в пряном соусе, обжаренные на гриле с ароматным соусом кимчи
3. Стрипсы из филе цыпленка с прованскими травами в тесте темпуро с сырным дипом



Салат бар

1. Микс сезонных овощей с маслом виноградной косточки, оливами Bella De Cherignolla и сырчужным сыром брынза



Колбаски гриль

1. Домашние колбаски из мраморной говядины с соусом пряный домашний томат
2. Домашние купаты из филе цыпленка с цитрусовым перцем и сливочно-чесночным соусом



МЕНЮ

Стейки

1. Стейк из филя фермерского цыпленка в прованских травах и цитрусовом перце с соусом подкопченной паприки



Гарниры

1. Сезонные овощи запеченные на углях с ароматным маслом и пряной зеленью
2. Картофель по-деревенски с ароматным соусом BBQ



Безалкогольные напитки

1. Морс на черной смородине с розмарином и мятой
2. Домашний цитрусовый лимонад с лаймом и мятой



СТОИМОСТЬ ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Выход еды на персону, г	916
Выход напитков на персону, мл	400
Итоговая стоимость на одну персону, руб.	1 650
Итоговая стоимость мероприятия, руб.	75 400

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