



DELOS

Catering

ПРЕМИАЛЬНЫЙ КЕЙТЕРИНГ В ЛЮБОЙ ТОЧКЕ МИРА

О КОМПАНИИ

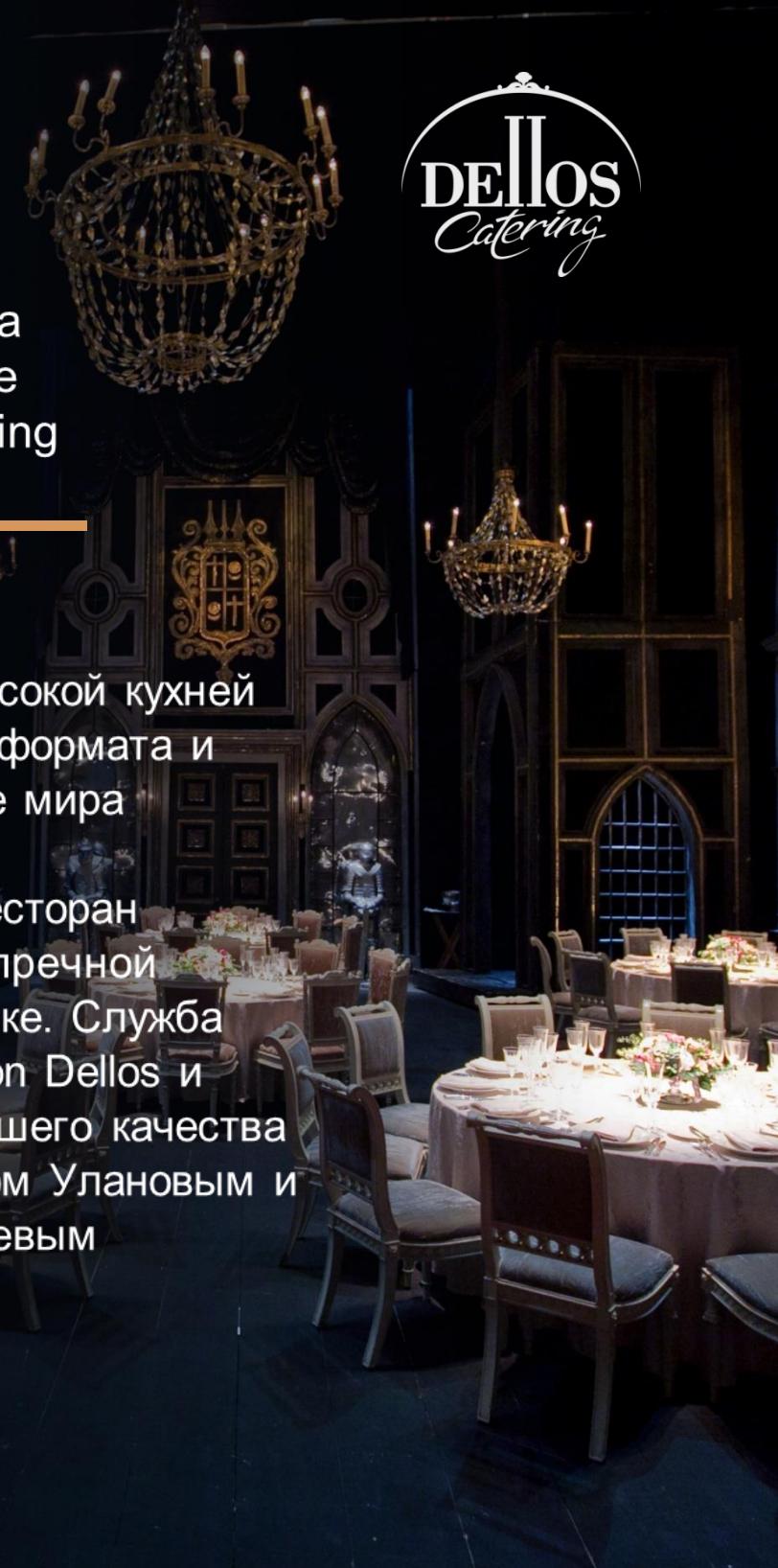
Выездная трапеза
от Maison Dellos берет
свое начало в 2006 году

Именно тогда у гостей
ресторана «Кафе Пушкинъ»
появилась возможность
заказать выездное
ресторанное обслуживание
с неизменно высоким
качеством сервиса вне
зависимости от места
проведения мероприятия

В 2012 году «Выездная трапеза
«Кафе Пушкинъ» обрела новое
лицо и название – Dellos Catering

Dellos Catering обеспечивает высокой кухней
выездные мероприятия любого формата и
уровня сложности в любой точке мира

Dellos Catering сегодня — это ресторан
выездного обслуживания с безупречной
многолетней репутацией на рынке. Служба
аккумулирует все ресурсы Maison Dellos и
предоставляет продукт высочайшего качества
вместе с Шеф-поваром Виктором Улановым и
Бренд-шефом Дмитрием Еремеевым



Компания Исполнитель: Dellos Catering
Контактное лицо: Владимир Исмангалиев
Телефон: 8 926 101 62 67
E-mail: ismangaliev@maison-dellos.com

Предложение: № 743 852

Формат мероприятия: welcome, банкет

Количество гостей: 300 персон

ОБЩИЕ ДАННЫЕ

Компания Заказчик:

Контактное лицо: Лариса

Телефон: 8 926 587 62 40

E-mail:

ДАННЫЕ ПО МЕРОПРИЯТИЮ

Дата мероприятия: 13.04.2026 г.

Место проведения / Адрес: г. Москва, ул. Большая Дмитровка, д. 1
(Дом Союзов)

Время проведения: 18:00 - 23:00

WELCOME

НАПИТКИ

Безалкогольные напитки	выход (мл.)	кол-во порций
Вода "Жемчужина Байкала" б/г, стекло	530	100
Минеральная вода "Байкал Резерв" с/г, стекло	530	25
Лимонад манго-маракуйя	200	150
Лимонад "Апельсин, лимон, лайм, мята"	200	150
Выход безалкогольных напитков на персону, мл.	421	

ГАЛА-УЖИН

МЕНЮ

блюда (г.)	кол-во порций	
Пре-сет (индивидуально каждому гостю)		
Морские гребни с форелями, маринованные в белом вине	92	300
Салат (индивидуально каждому гостю)		
Зеленый салат с козьим сыром и печеным виноградом	170	300
Хлеб		
Булочка "Мини-багет"	40	300
Булочка "8 злаков"	30	300

Горячая закуска (индивидуально каждому гостю)		выход (мл.)	кол-во порций
Блины с крабом и икорным соусом		125	300
Горячее блюдо (на выбор гостей)			
Стерлядь подкопченная с "Орзо" и соусом "Биск"		250	175
Беф а-ля "Россини" с фуа-гра и трюфелями в соусе "Мадера"		265	175
Свежие ягоды			
Свежие ягоды в индивидуальной подаче (<i>малина, голубика, ежевика</i>)		50	300
Десерт			
Ягодник из груш с апельсиновым соусом		108	300
НАПИТКИ		выход (мл.)	кол-во порций
Безалкогольные напитки			
Вода "Жемчужина Байкала" б/г, стекло		530	200
Минеральная вода "Байкал Резерв"с/г, стекло		530	75
Морс "Клюквенный"		200	350
Горячие напитки			
Чай черный, зеленый, травяной (<i>листовой</i>)		200	150
Кофе зерновой (<i>эспрессо, американо, капучино, латте, кофе без кофеина</i>)		200	150
<i>Дополнения: сахар рафинированный, сахар тростниковый, сахарозаменитель, молоко, растительное молоко, сливки, лимон</i>			
<i>Выход блюд на персону, г.</i>			915
<i>Выход безалкогольных напитков на персону, мл.</i>			919

ОБСЛУЖИВАНИЕ

В обслуживании Вашего мероприятия будет задействован следующий персонал:

Менеджеры	3
Бармены	4
Официанты	42
Повара	25
Стюарды	6



ОБЩИЙ РАСЧЕТ МЕРОПРИЯТИЯ

Количество персон	300
Выход блюд на 1 персону (г.)	915
Выход безалкогольных напитков на персону на 1 персону (мл.)	1 340
Полная стоимость мероприятия в предложенном варианте меню и формате обслуживания (в рублях), НДС не облагается	7 047 312,50 ₽
Полная стоимость мероприятия в предложенном варианте меню и формате обслуживания (в рублях) с учетом скидки 10%, НДС не облагается	6 342 581,25 ₽
Стоимость меню на 1 персону (руб.)	21 141,94 ₽

ВНИМАНИЕ К ДЕТАЛЯМ И БЕЗУПРЕЧНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

1

Посуда высочайшего качества

Бокалы из лучшего богемского и австрийского стекла, фарфор и приборы из самых последних мировых коллекций и из коллекций посуды ресторанов Maison Dellos

4

Пищевая безопасность

За соблюдением норм пищевой и технологической безопасности на производстве, складе и на площадке у нас отвечает Отдел Технологического Контроля

7

Производство

Профессиональная команда поваров, штатных сотрудников ресторанов Maison Dellos, готовых принять любой гастрономический вызов

2

Сервировка

От сдержанной и строгой классики до помпезности. От правильной геометрии фуршетных станций и баров, до королевского накрытия

5

Автопарк

В собственности Компании более 30-ти автомобилей, оснащенных рефрижераторами, проходящих ежедневную дезинфекцию и регулярное техническое обслуживание

8

Гостевой сервис

Профессиональная Команда метрдотелей, барменов, баристов и официантов, прошедших школу банкетного сервиса Maison Dellos

3

Флористическое оформление и декор

Наш партнер – цветочная галерея «Турандот» - искусство создания цветочных композиций и декора для воплощения любой мечты

6

Профессиональное оборудование

Материально-техническая база соответствует самым высоким мировым стандартам и регулярно обновляется

9

Клиентский сервис

К Вашим услугам персональный менеджер, который ответит на все интересующие Вас вопросы и поможет сформировать коммерческое предложение с учетом всех Ваших пожеланий

■ НАМ ДОВЕРЯЮТ



ВЭБ
РФ

Ростех

Банк России

НОВИКОМБАНК

ГАЗПРОМ

СБЕР БАНК

ЛУКОЙЛ
НЕФТИНАЯ КОМПАНИЯ

Промсвязьбанк

ТЕХНОДИНАМИКА



ВТБ

РОСОБОРОНЭКСПОРТ

ОДК

ВЕРТОЛЕТЫ
РОССИИ

НОВАТЭК

CHANEL

Cartier

Dior

HERMÈS
PARIS

Hennessy

PIRELLI

PAL ZILERI

MARC JACOBS

LOUIS VUITTON

PORSCHE

Mercedes-Benz

Lamborghini



+7 (495) 025-22-57
www.dellos-catering.ru
info@dellos-catering.ru