



II DELLOS *Catering*

ПРЕМИАЛЬНЫЙ КЕЙТЕРИНГ В ЛЮБОЙ ТОЧКЕ МИРА

О КОМПАНИИ

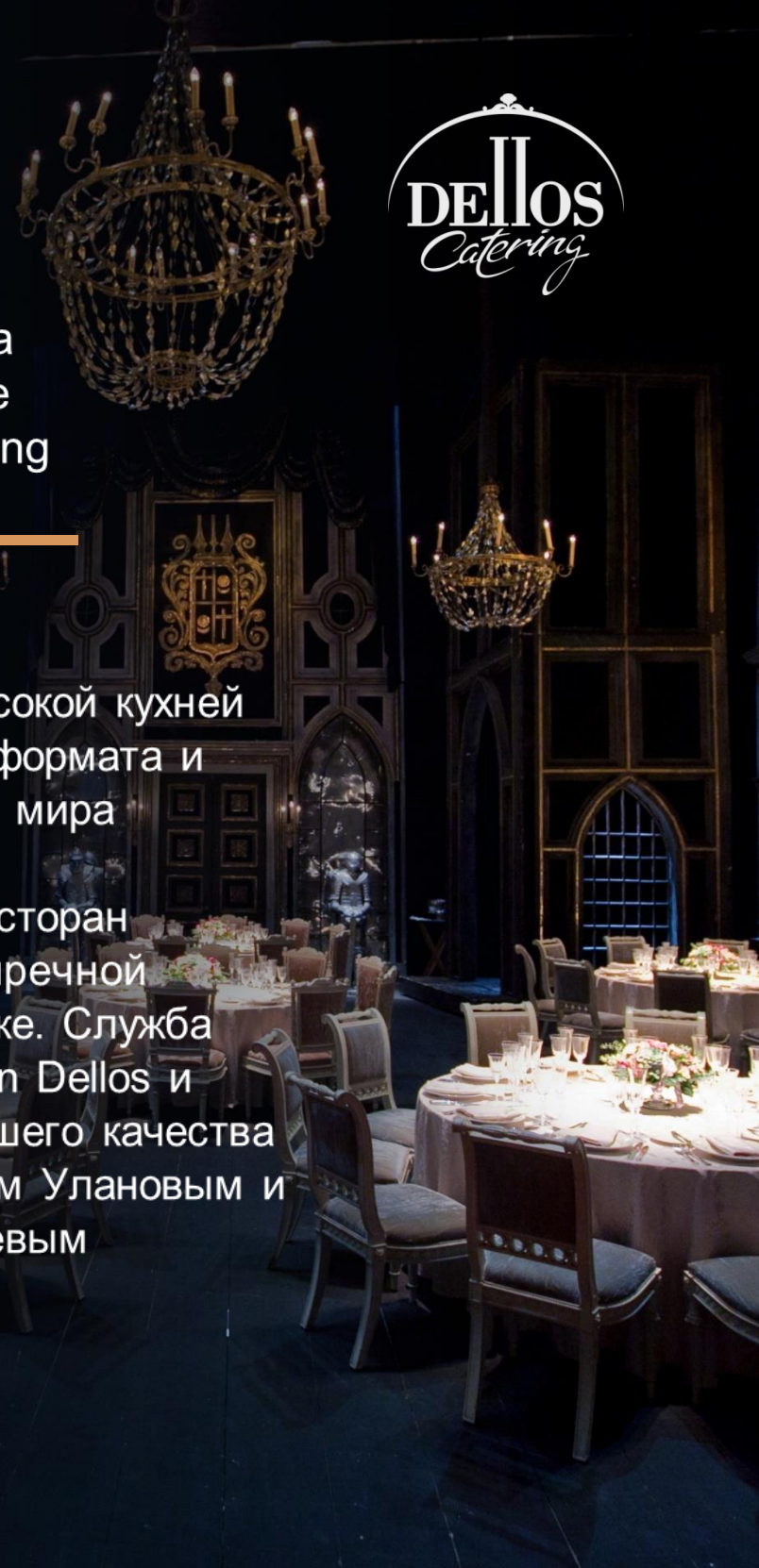
Выездная трапеза от Maison Dellos берет свое начало в 2006 году

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



ОБЩИЕ ДАННЫЕ

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

Компания Заказчик:
Контактное лицо: Лариса
Телефон: 8 926 587 62 40
E-mail:

ДАННЫЕ ПО МЕРОПРИЯТИЮ

Предложение: № 743 852

Формат мероприятия: welcome, банкет

Количество гостей: 300 персон

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

	выход 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 флагов"	30	300

Горячая закуска (индивидуально каждому гостю)

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 (малина, голубика, ежевика)	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 (листовой)	200	150
--	-----	-----

Кофе зерновой (эспрессо, американо, капучино, латте, кофе без кофеина)	200	150
--	-----	-----

Дополнения: сахар рафинированный, сахар тростниковый, сахарозаменитель, молоко, растительное молоко, сливки, лимон

Выход блюд на персону, г.	915
----------------------------------	------------

Выход безалкогольных напитков на персону, мл.	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 Р
Полная стоимость мероприятия в предложенном варианте меню и формате обслуживания (в рублях) с учетом скидки 10%, НДС не облагается	6 342 581,25 Р
Стоимость меню на 1 персону (руб.)	21 141,94 Р

ВНИМАНИЕ К ДЕТАЛЯМ И БЕЗУПРЕЧНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

1

Посуда высочайшего качества

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

2

Сервировка

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

3

Флористическое оформление и декор

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

4

Пищевая безопасность

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

5

Автопарк

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

6

Профессиональное оборудование

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

7

Производство

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

8

Гостевой сервис

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

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



ПРАВИТЕЛЬСТВО МОСКВЫ

ВЭБ
РФ



Банк России



НОВИКОМБАНК



ГАЗПРОМ



ЛУКОЙЛ
НЕФТЯНАЯ КОМПАНИЯ



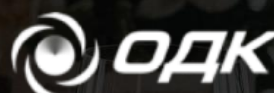
Промсвязьбанк

ТЕХНОДИНАМИКА



ВТБ

РОСОБОРОНЭКСПОРТ



ВЕРТОЛЕТЫ
РОССИИ



НОВАТЭК



Cartier

Dior



HERMÈS
PARIS

Hennessy



PAL ZILERI

MARC JACOBS

LOUIS VUITTON

PORSCHE



Mercedes-Benz

Lamborghini



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