



109444, г. Москва, ул. Ташкентская, д. 28
Тел.: +7 (495) 920-7355
Факс: +7 (495) 376-8111
www.dccatering.ru



Новогоднее предложение от Diamond catering!

Уважаемый партнер!

Предлагаю вашему вниманию проект коммерческого предложения по организации новогоднего мероприятия.

Стоимость услуг включает в себя аренду мебели, посуды и другого оборудования, необходимого для организации мероприятия.

Для вашего удобства мы можем организовать дегустацию предложенного меню.

В качестве одной из бесплатных опций от нашего ресторана мы предлагаем на выбор различные цвета текстильного оформления мероприятия (фуршетные юбки, ткань для драпировки, униформа официантов).

Выездной ресторан «Даймонд кейтеринг» работает на рынке событийного кейтеринга с 2005 года и имеет большой опыт и безупречную репутацию.



«Даймонд кейтеринг» является обладателем следующих наград:

- Премия «Лучший кейтеринг бизнес-класса» в рамках выставки «Золотой пазл-2010»*
- Аккредитация «Catering professional»*
- Премия Golden Puzzle`09 в номинации «Лучшее художественное оформление стола»*
- Премия Best for Event в номинации «Лучшая кейтеринг-компания»*
- Премия «Лучший кейтеринг 2008 в рамках выставки «Кейтеринг 2008»*



109444, г. Москва, ул. Ташкентская, д. 28
 Тел.: +7 (495) 920-7355
 Факс: +7 (495) 376-8111
 www.dccatering.ru



Среди наших клиентов





109444, г. Москва, ул. Ташкентская, д. 28
Тел.: +7 (495) 920-7355
Факс: +7 (495) 376-8111
www.dccatering.ru



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Морское изобилие (45 гр./перс)

- Слабосоленый норвежский лосось, маринованный с цедрой лимона и коньяком
- Подкопченный угорь маринованный в соусе «унаги»
- Палтус холодного копчения подается со сливочным маслом и ароматным укропом

Мясные деликатесы (55 гр./перс)

- Рулет из филе индейки с сырокопченым беконом, лесными грибами, нежным сыром моцарелла и розовым перцем
- Пармская сыровяленая ветчина с солнечной дыней на листьях салата «руккола»
- Ростбиф, маринованный в прованских травах и обжаренный на гриле
- Мусс из цуккини с красной икрой (40 г)
- Ассорти из рулетиков, баклажаны с начинкой из грецкого ореха, ароматного кориандра, сыра «мааздам» и с соусом из свежей зелени кинзы, молодого чеснока и зернами граната и цуккини гриль с сыром «филадельфия» и молодыми овощами (40/10г)
- Запеченное говяжье филе, фаршированное свежими овощами, белыми грибами и сыром «ромболь», подается с листьями салата «Оклиф» и карнишонами(35/15г)

САЛАТЫ

(300 гр./перс)

- Тунец гриль с салатом микс, томатами «Черри» сладким лучком «Чивас» и сыром «Грано падано» соусом «бальзамик» Греческий салат с королевскими маслинами и домашней брынзой
- Салат из жареных шампиньонов, курицы на гриле, маринованных патиссонов с листьями салата «ромэйн» заправленный соусом «майонез»
- Салат из свиной вырезки, запеченной со специями, молодой спаржей, сладкого перца, свежими карнишонами на листьях салата «Оклиф» с горчичным соусом





109444, г. Москва, ул. Ташкентская, д. 28
Тел.: +7 (495) 920-7355
Факс: +7 (495) 376-8111
www.dccatering.ru



МАРИНАДЫ И СОЛЕНИЯ

- Маринованные огурчики (80 гр./перс)
- Маринованные помидорчики-черри
- Маринованные патисоны
- Перец в пикантном маринаде
- Маслины и оливки баклажанами

СПЕЦИАЛЬНОЕ БЛЮДО ОТ ШЕФ-ПОВАРА

- Индейка, запеченная по специальному рецепту с печеными овощами и соусом «Кальвадос»(80/30г)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ (на выбор гостей)

- Спринг роллы с нежной телятиной, молодыми овощами гриль и соусом «Сальса» (100/10г)
- Воздушный штрудель с курицей, беконом и сыром дор-блю под перечным соусом (100/10г)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА (на выбор гостей)

- Филе лосося, жаренное на гриле со свежим тимьяном и цедрой лайма, со сливочным соусом, подается с овощами гриль и розмарином (150/130/20г)
- Свиная вырезка с печеным перцем, жареными шампиньонами, подается с пикантным горчичным соусом и картофелем «Гратен» (150/130/20г)

СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА

- Хлебные булочки пшеничные и ржаные с отрубями и кунжутом (70г)



109444, г. Москва, ул. Ташкентская, д. 28
Тел.: +7 (495) 920-7355
Факс: +7 (495) 376-8111
www.dccatering.ru



Сырная тарелка

Сырное ассорти с клубникой, виноградом, орехами и крекерами (50 гр./перс)

- Камамбер
- Моцарелла
- Дор-блю
- Грана-падано
- Маасдам

ДЕСЕРТ (на выбор гостей)

- Суфле из мандарина на воздушном бисквите с малиновым соусом и свежими ягодами (100г)
- Шоколадный мусс с клубникой и свежей мятой (100г)

ФРУКТЫ И ОРЕХИ

- Фруктовая композиция (ананас, бананы, груши, виноград, клубника, мандарины, яблоки) с орешками (кешью, миндаль, фундук и грецкий орех)(300г)

Итого грамм на персону: 1655

НАПИТКИ б/алк

- Минеральная вода «Волга», с газом/без газа (500 мл)
- Фруктовый сок J7: апельсиновый, персиковый, яблочный (500 мл)

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

- Кофе Lavazza свежесваренный (150мл)
- Чай Greenfield черный, зеленый, фруктовый (250мл)

Итого по напиткам на персону, мл: 1400





109444, г. Москва, ул. Ташкентская, д. 28
Тел.: +7 (495) 920-7355
Факс: +7 (495) 376-8111
www.dccatering.ru



ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ



Форма обслуживающего персонала (на выбор клиента)

- Черная рубашка / Белая рубашка
- Черные классические брюки
- Черный галстук / Серый галстук / Белый галстук
- Шейный платок (любой цвет на выбор)
- Голубая жилетка
- Черный фартук

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ



- Подбор площадок для мероприятия
- Оформление площадки (флористика, ткани, ледяные скульптуры)
- Печатная продукция (меню, именные карточки...)
- Дополнительный персонал (хостес, бармены, стюарды)
- Шоколадные фонтаны и фонтаны для напитков
- Аренда тентовых конструкций



109444, г. Москва, ул. Ташкентская, д. 28
Тел.: +7 (495) 920-7355
Факс: +7 (495) 376-8111
www.dccatering.ru



РАСЧЕТ СТОИМОСТИ

Меню и Напитки	
<i>Итого на одну персону:</i>	<i>2650,00 р.</i>
Дополнительные расходы:	
<i>Оборудование, Транспорт в пределах МКАД</i>	<i>включено</i>
<i>Персонал</i>	<i>включено</i>

***Стоимость действительна при заказе мероприятия от 100 персон.
Для меньшего количества гостей рассчитывается индивидуально.
Цены указаны в рублях с учетом налогов. Оплата производится в рублях.***

ПРОЧИЕ ПОЯСНЕНИЯ:

- ✓ Расчет стоимости банкетного мероприятия не включает стоимость аренды банкетного зала или площадки, если это отдельно не указано в расчете стоимости банкетного мероприятия.
- ✓ Доплата за ночное обслуживание начисляется после 24 часов из расчета 2% в час от общей стоимости мероприятия
- ✓ В случае превышения согласованного времени банкетного мероприятия, доплата за каждый час составляет 5 % от общей стоимости мероприятия