



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).

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



КАНАПЕ

- Форель пряного посола, на хрустящем тосте со свежим огурцом (22)
- Барабулька с пюре из цуккини (22)
- Зеленая спаржа с испанской ветчиной и сыром «эмменталь» (21)
- Лосось со спаржей (23)
- Томаты черри, фаршированные копченой утиной грудкой в медово-горчичном соусе с рукколой (25)

ЗАКУСКИ

- Тар-тар из креветок с дайконом (30)
- Лосось, маринованный в соусе «терияки» с «чука» салатом подается на ложечке (40)
- Моцарелла с зеленым базиликом, томатами черри на ложе из свекольного шарика с соусом «песто» (35)
- Огуречный гаспачо с лепестками миндального ореха, подается в шоте (40)
- Пинцимоньо из свежих овощей с соусом из йогурта и апельсина (35)
- Свекольный мусс с ароматными специями и кумином подается в шоте (35)

АНИМАЦИЯ

Анимация Wok (повар готовит на станции-вок в присутствии гостей специальное блюдо)

- Королевские креветки обжариваются с лепестками цуккини, сладкого перца, лука шалот, ростками пшеницы и китайской капусты с соусом «Унаги» и соком лайма (80)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ В МАРМИТАХ

- Мини-шашлычки из телячьего филе глазированные в соусе «терияки» (60/10)
- Каре ягненка с соусом «порто» (60/10)
- Утиное филе с абрикосом и малиновым соусом (60/15)
- Лосось, маринованный с имбирем и розмарином обжаренный на гриле подается с соусом из спаржи (60/15)

ГАРНИРЫ В МАРМИТАХ

- Цуккини гриль фаршированные молодыми овощами (100)
- Картофель «Гратен» (100)





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



СОУСЫ

- Острое оливковое масло (10)
- Соус Чили (10)
- Соус Барбекю (10)
- Соус Тап-Тап (10)

СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА

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

ДЕСЕРТЫ

- Фисташковый мусс с Манго и листочками лимонной мелисы (20)
- Персиковый крем с ромом "Баккарди" и горьким шоколадом (20)
- Панакотта с коктейльной вишней (20)

ФРУКТЫ

- Фруктовая композиция (бананы, груши, виноград, клубника, мандарины, яблоки) (200)
- Итого грамм на персону: 1198*

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>2120,00 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.