

DIAMOND
CATERING



Наши преимущества

Что делает нас уникальным подрядчиком на рынке

1

С НАМИ КОМФОРТНО РАБОТАТЬ

Премия «Лучший кейтеринг среди event-агентств 2013-2015 года»

2

ПРИЗНАННЫЙ ИГРОК НА РЫНКЕ КЕЙТЕРИНГА

Более 15 наград и национальных премий мы получили за последние 3 года

3

ОБСЛУЖИВАЕМ БОЛЬШИЕ МАСШТАБЫ

Гостями на наших мероприятиях являются более 200 тысяч человек в год

4

ОБЛАДАЕМ МОЩНЫМ ПРОИЗВОДСТВОМ

3 фабрики-кухни площадью более 1200 м², построенные в соответствии со стандартами «Роспотребнадзора»

5

ОПЫТНЫЙ ПОДРЯДЧИК ДЛЯ КРУПНЫХ СОБЫТИЙ

Проводим более 30 мероприятий в год, численностью свыше тысячи гостей на каждом

6

ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

Штатный санитарный врач и программа пищевой безопасности предприятия



Видео-презентация о компании

<https://vimeo.com/88979719>

Welcome

Основные блюда *70 г на персону*

КОЛЛЕКЦИЯ КАНАПЕ

2 шт.

Копченая утка с ореховым кремом
и глазированным виноградом

Канапе Пастрами с горчичным
кремом

Канапе цукини с фетой

Тигровая креветка с соусом васаби

Татаки из тунца с соусом понзу

Канапе с домашним сыром и
мармеладом из инжира



Меню

Главный «конёк» мероприятия

Банкет

Основные блюда 1105 г на персону

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

50 г

Омуль слабой соли

Рыба масляная

Семга с/с маринованная с цедрой лайма и коньяком

Подаются с лимоном и сливочным маслом

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

50 г

Антипасти из сырокопченностей и маринованных: парма, чоризо, сальсичча, гриссини, томаты вяленые, корнишоны маринованные, гигантские маслины и оливки

СЫРЫ

40 г

Азоло

Пармезан

Тет де Муан,

Монт Блю,

Качотта с перцем

Мед в сотах, орехи

САЛАТЫ

300 г

Салат с телятиной гриль и медово-горчишной заправкой

Салат с тунцом, цуккини и киноа

Салат из апельсина и грейпа с кедровыми орешками и горчишной заправкой

Салат из копченой пулярки с соленым огурцом

Ассорти свежих овощей

50 г

Томаты, огурцы, перец болгарский, редис, зелень

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

120 г

Арманьер грибной в мешочке из крепса

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР ГОСТЕЙ

265 г

Телячьи щечки с соусом Строганов и запеченный картофель

Стейк семги в перце с соусом белое вино, подается с овощами гриль

СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА

80 г

Багет, бородинский

Мини-пирожки с капустой, с мясом

СВЕЖИЕ ФРУКТЫ

150 г

Арбуз, дыня, груши, абрикосы

Меню

Главный «конёк» мероприятия

НАПИТКИ 1100 мл на персону

Б/А НАПИТКИ

Минеральная вода с газом, без газа 500 мл

Морс ягодный 200 мл

Лимонад домашний 200 мл

Чай Julius Meinl черный, зеленый с сахаром и лимоном
или

Кофе молотый с сахаром и молоком 150 мл



Life station «Сорбет»

Сорбет из смородины с икрой из манго

Подается с апельсиновым чипсом,
готовится поваром в присутствии гостей



Обслуживающий персонал

Ваше мероприятие будут обслуживать:

менеджеры

5 официантов

повара

стюарды и подсобные рабочие

Форма персонала на выбор

Белая рубашка / черная рубашка/белое поло / черная футболка

Черные классические брюки

Галстук или бабочка в корпоративных цветах заказчика



Как мы работаем

Этапы организации успешного мероприятия

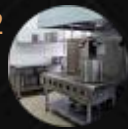
1



**С ВАМИ СВЯЗЫВАЕТСЯ
ПЕРСОНАЛЬНЫЙ
МЕНЕДЖЕР
МЕРОПРИЯТИЯ**

Менеджер работает с вами от первого звонка до окончания реализации проекта

2



**СОЗДАЮТСЯ
ЗАГОТОВКИ НА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ФАБРИКЕ-КУХНЕ**

- ♦ 3 фабрики-кухни общей площадью 1100 м²
- ♦ Штатный санитарный врач программа пищевой безопасности
- ♦ Мощности производства на 10 тыс. гостей в день
- ♦ Большой собственный штат су-шефов и поваров

3



**ФОРМИРУЕТСЯ ЗАКАЗ
НА ОБОРУДОВАНИЕ
НА НАШЕМ БОЛЬШОМ
СКЛАД**

- ♦ Собственное оборудование для банкета на 3000 гостей и фуршета на 6000 гостей
- ♦ Собственные стандарты упаковки оборудования для выездных мероприятий позволяет осуществлять быстрый монтаж и демонтаж на площадке

4



**ПЕРЕВОЗИМ
ОБОРУДОВАНИЕ И ЕДУ
НА СОБСТВЕННОМ
ТРАНСПОРТЕ**

Профессиональный автопарк из 30 грузовых автомобилей с санитарными паспортами и гидролифтом

5



**ДЕЛАЕМ СЕТАП
И ПОДГОТОВКУ
СПЕЦИАЛЬНОЙ
КОМАНДЫ**

- ♦ Штатные банкетные и технические менеджеры
- ♦ Отдельные подразделения для монтажа и демонтажа
- ♦ Официанты славянской внешности

6



**УСПЕШНО РЕАЛИЗУЕМ
ПРОЕКТ ПО САМЫМ
ВЫСОКИМ
СТАНДАРТАМ**

- ♦ Собственные стандарты сервировки и обслуживания гостей
- ♦ Брифинг для персонала обо всех нюансах мероприятия
- ♦ Медицинские книжки у всех менеджеров и официантов
- ♦ Выезд штатного санитарного врача на мероприятие



СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

После крупных проектов вся неиспользованная еда, по согласованию с заказчиком, передается нашему партнеру АНО СПЦ «Служба 24/7» для организации питания бездомных и людей, оказавшихся в сложной жизненной ситуации

Контакты

Всегда будем рады Вам!



Офис в Москве

ТЕЛЕФОН

+7 (495) 785-02-09

АДРЕС

Москва, Проспект Мира, д. 36, стр. 1

ВРЕМЯ РАБОТЫ

Будни с 10:00 до 19:00

ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

Татьяна Сомова
+7 (903) 293-90-26
Somova@mail.ru

Мы в социальных сетях

