

- ✓ При заказе от 50 000 руб. тематический **WELCOME** в **ПОДАРОК!**
- ✓ При заказе от 100 000 руб. **ШОУ МОЛЕКУЛЯРНОЙ КУХНИ** в **ПОДАРОК!**
- ✓ Личный менеджер для сопровождения клиента на всех этапах!
- ✓ Только для партнеров индивидуальные условия пост оплаты!
- ✓ Срочная организация мероприятия за сутки*!
- ✓ Возможность корректировки мероприятия за **3 часа**, за счет наличия четырех производств. Адрес основного производства: Крестовский остров, Теннисная аллея, дом 3.

✓ Ваш доход рассчитывается от суммарной стоимости мероприятий за месяц:

15% – до 500 000 руб.

20% – от 500 000 руб. – 1 500 000 руб.

21%-25% – свыше 1 500 000 руб.

✓ **Высокое качество + стоимость:**

Кофе-брейки от 350 руб. (90 г/ 600 мл)

Мобильные Фуршеты от 650 руб. (575г)

Фуршеты от 900 руб. (465 г/ 700 мл)

Банкеты от 1 700 руб. (1020 г/ 800 мл)

Варианты накрытия

Морское



Эко



Классика



СССР



Благодарны за сотрудничество
Открыты к диалогу



«Trend-Company» Партнерская программа

Страсть к высокой кухне –
рецепт нашего успеха

МЕНЮ БАНКЕТА

Pre Set

Капучино из зеленой спаржи с хрустящими овощами.

Холодные закуски

Рыбное плато

Мясное плато

Коллекция сезонных овощей

Сельдь по-домашнему с отварным картофелем

Соленья из дубовых бочек

Сезонные фрукты

Салаты

Шеф-салат с языком, томатами Черри и розмарином

Теплая закуска

Жюльен из лесных грибов под пудрой из пармезана.

Граните

Ягодное граните (смородина, малина, мята)

Горячее :

Цыпленок Gordon Bleu в беконе со сливочным соусом и овощным рататуем

Десерт

Птифуры 50 г.

Домашний «Тирамису» в бокале .

МЕНЮ ФУРШЕТА

Коллекция канapé

Тигровая креветка в соусе «Шафран» со сливочным сыром

Рулет из пулярки с вялеными томатами, черри и базиликом

Стебель сельдерея с сыром Пармезан и пикантным соусом

Ассорти закусок

Телятина с крем соусом из тунца «Вителло тонато» и листьями рукколы

Рулеты из цуккини со сливочным сыром и перцем Чили

Свежие фрукты

Выпечка

Пирожок с картофелем и грибами

Пирожок с капустой

Ассорти салатов в мариньерах

Классический салат «Оливье»

«Капрезе» с соусом «Песто» и кедровыми орешками

Холодный суп

Томатный гаспачо

Горячее на выбор:

Треска печеная в пергаменте под миндальной пудрой с соусом «Тапинад»

Мини-шашлычок из курицы в соевом соусе с кунжутом

Гарнир на выбор:

Картофель шато с зеленью

Овощи гриль

Десерты

Ассорти из капкейков (ваниль, шоколад, малина)

Сливочная «Панакота» с малиной и свежими листьями мяты