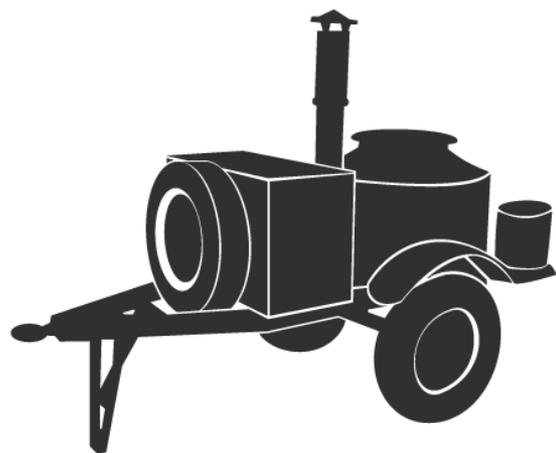


Организация выездного питания на любые мероприятия



П ★ **ЛЕВЫЕ**
КУХНИ

Самый выгодный вариант выездного кейтеринга
Неповторимая атмосфера
Довольные и сытые гости



1. УТОЧНЯЕМ ФОРМАТ МЕРОПРИЯТИЯ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ

- ✓ Любое количество участников
- ✓ Любое место проведения
- ✓ Любое время года



2. СОСТАВЛЯЕМ МЕНЮ

- ✓ Меню более чем из 100 блюд
- ✓ Выбор желаемых блюд под задачи и бюджет
- ✓ Учитываем пожелания к рецептуре



- ✓ Определяем количество порций исходя из масштаба мероприятия и требований
- ✓ Выбираем оптимальный вариант под бюджет и количество порций
- ✓ Назначаем состав поваров, исходя из выбранных блюд, количества порций и раздач
- ✓ Подбираем подходящую форму одежды для интеграции в атмосферу мероприятия

3. ПРИБЫТИЕ ПОЛЕВОЙ КУХНИ

- ✓ Мы всегда выезжаем заранее с учётом пробок и погоды
- ✓ Своевременное прибытие с учётом времени монтажа и готовки



4. ВЫБОР МЕСТА

- ✓ Выбор площадки под полевую кухню
- ✓ Выбор места раздачи
- ✓ Выбор зоны приёма пищи

5. УСТАНОВКА ПОЛЕВОЙ КУХНИ

- ✓ Разгрузка техники
- ✓ Установка на любую площадку вне зависимости от покрытия
- ✓ Полная автономность
- ✓ Пожарная безопасность



6. МОНТАЖ МЕСТА РАЗДАЧИ

- ✓ Установка фирменного шатра размером 2,5x2,5 м
- ✓ Возможность организации дополнительных мест раздачи
- ✓ Монтаж стилизованного стола для каждой раздачи
- ✓ Подготовка к торжественному открытию



7. ЗАБЛАГОВРЕМЕННАЯ РАСТОПКА КУХНИ

- ✓ Мы готовим на дровах, которые привозим с собой



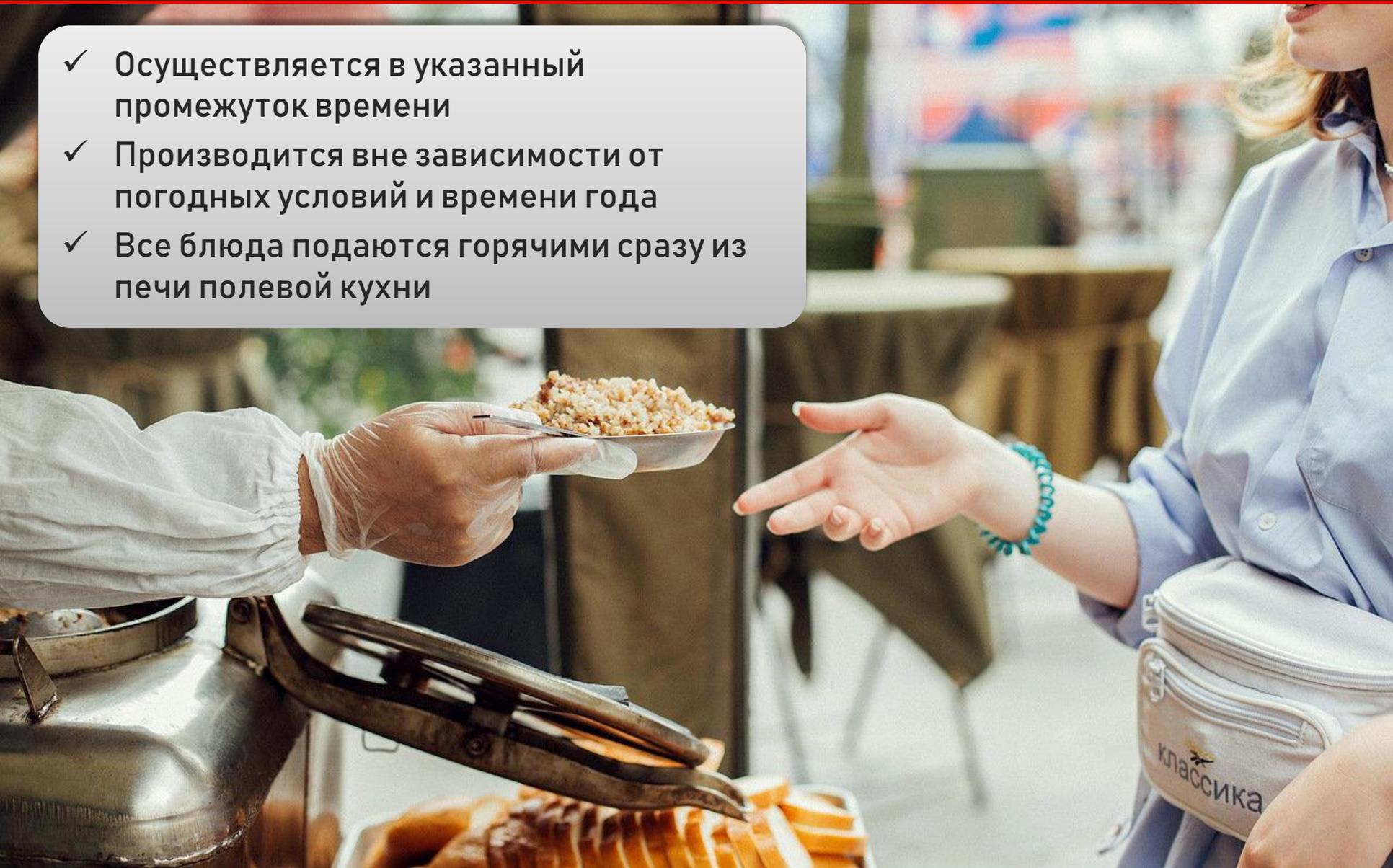
8. ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ

- ✓ Используем продукты высшей категории
- ✓ Работаем только с надёжными и проверенными поставщиками
- ✓ Имеем сертификаты на всю продукцию

9. ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ✓ Все блюда готовим на месте, что гарантирует их свежесть
- ✓ Наши повара имеют соответствующую квалификацию, документы и работают с соблюдением всех требуемых стандартов
- ✓ Весь процесс приготовления чётко спланирован по времени

- ✓ Осуществляется в указанный промежуток времени
- ✓ Производится вне зависимости от погодных условий и времени года
- ✓ Все блюда подаются горячими сразу из печи полевой кухни



- ✓ Происходит с соблюдением всех стандартов и норм
- ✓ Возможность организации дополнительных точек раздачи как частично, так и полностью по меню
- ✓ Атмосфера полевого лагеря обязательно понравится и запомнится участникам мероприятия





СТОИМОСТЬ ЗАВИСИТ ОТ:

- ✓ Количество порций и меню
- ✓ Удалённости от Москвы



В СТОИМОСТЬ ВКЛЮЧЕНО:

- ✓ Аренда кухонь
- ✓ Доставка, монтаж и демонтаж
- ✓ Топливо для полевой кухни
- ✓ Продукты и вода
- ✓ Работа поваров и раздачи
- ✓ Одноразовая посуда

ГИБКОСТЬ СОТРУДНИЧЕСТВА

- ✓ Различие форм оплаты
- ✓ Возможность выполнения срочных заказов
- ✓ Варианты выбора посуды
- ✓ Обширный спектр доп. услуг
- ✓ Скидки на дополнительные услуги (мебель, сцена, звук, выступления артистов, видео и фотосъёмка)



ЗВОНИТЕ:

+7 (495) 543-86-31

+7 (925) 081-60-01

ЗАХОДИТЕ:

polevayakuhnya.ru

ПИШИТЕ:

info@polevayakuhnya.ru

ПРИЕЗЖАЙТЕ:

Москва, ул. Комдива Орлова. д. 3