

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

КУЛИНАРНЫЙ ТИМБИЛДИНГ



Команда «Грильяж Кейтеринг» представляет Вам самое горячее предложение этого года - Кулинарный тимбилдинг!

Если классические форматы (банкет, фуршет) уже приелись, то Вам необходимо попробовать наш новый формат «Кулинарный тимбилдинг - Битва барбекю».



ПРЕИМУЩЕСТВА

Наши гости понимают, что классические форматы уже не работают. Трехчасовое сидение за столом никак не сближает коллектив. А вот почувствовать себя командой знаменитого ресторана, приготовив массу вкуснейших блюд, или же заняться совместной постройкой космического корабля, отметив это событие на космической кухне - запоминаются надолго и помогают сотрудникам узнать друг друга ближе.



ГДЕ ПРИМЕНЯЕТСЯ?

Кулинарный тимбилдинг — это возможность взаимодействия внутри команды. Мы используем приготовление еды как элемент полноценного тренинга в области построения коммуникации или командообразования, при этом оставаясь на игровой (развлекательной) территории. Будет жарко во всех смыслах.

КУЛИНАРНЫЙ ТИМБИЛДИНГ

БИТВА БАРБЕКЮ



Кто-то до сих пор считает, что приготовление еды это скучный и неинтересный процесс? Тогда мы кардинально меняем ваши представления о времяпрепровождении на кухне! С нами Вы почувствуете себя настоящими Шеф-поварами дорогих ресторанов.

- Каждая команда получает набор с продуктами, необходимыми для приготовления блюд и ценные рекомендации Шефов-наставников.
- Засаекаем время и процесс пошел!
- Мидии по средиземноморскому рецепту, свинина на розмариновых шпажках, сибас с каперсами и томатами, креветка в тесте «Катаифи», кус-кус с манго и многое другое.

Веселое мероприятие завершится сплочением коллектива и вкусной дегустацией приготовленных блюд.



СТОИМОСТЬ МЕРОПРИЯТИЯ



СТОИМОСТЬ МЕРОПРИЯТИЯ НА 1 ПЕРСОНУ - 2000 РУБ.

В стоимость входит:

- ✓ Работа Шеф-повара
- ✓ Полный набор продуктов для приготовления всех блюд
- ✓ Весь необходимый инвентарь и оборудование
- ✓ Мебель и текстиль
- ✓ Фартуки для участников
- ✓ Сценарий
- ✓ Персонал
- ✓ Логистика

Основной продуктовый набор на команду (4 - 5 чел.)

- Вырезка из телятины 500гр - 600 руб.
- Куриное филе 500гр - 300 руб.
- Свиная вырезка 500гр - 600 руб.
- Соль /Перец 1/20/20 50 руб.
- Масло растительное 1/500 мл. 150 руб.

Дополнительный продуктовый набор

- Микс зелени (айзберг, укроп, лук, микро-зелень) 1/200 гр. 500 руб.
- Лимон 2/70 гр. 150 руб.
- Соуса (цезарь, свит-чили, барбекю, горчишно-медовый) 1/20/20/20/20гр. 250 руб.

Гарнир (овощи) - 500 руб.

- баклажан 100гр
- цукини 100гр
- томаты 100гр
- сладкий перец 100гр

Дополнительно

- Логистика по Калининграду - бесплатно
- Посуда белая и черная на 1 команду 1000 руб.
- Работа Шеф-повара 5000 руб.
- Мебель и текстиль на 1 команду 800 руб.
- Кухонный инвентарь (доска разделочная, ножи, щипцы, лопатки, сковорода, газовая печь, мангалы с комплектующими для шашлыка и барбекю) на 1 команду 3000 руб.
- Фартуки обычные белые или с логотипом (на выбор)



**Спасибо, что уделили время и рассмотрели наше коммерческое предложение.
Если у Вас возникли вопросы, будем рады ответить.**

Более подробно с нашей компанией и
меню Вы можете ознакомиться по ссылкам:

Инстаграм: @catering.grilyazh39

Сайт: <https://grilyazh39.ru>

Телефон 335 100 | +7 (963) 738 5100

Почта catering.grilyazh39@mail.ru