



REST
CATERING

www.rest-catering.ru



СЛОВО

ДИРЕКТОРА



Дмитрий Пастернак,
генеральный директор «Рест-Кейтеринг»

Команда REST-CATERING занимается организацией выездного ресторанного обслуживания более 15 лет. За это время мы собрали профессиональный коллектив, приобрели бесценный опыт и знания в своем деле. Зарекомендовали себя как надежного подрядчика по питанию. Мы вдохновлены общей идеей делать клиента счастливым и всегда быть ответственными за результат и качество.

В работе мы ценим дружелюбную атмосферу. В нашей команде только лучшие специалисты: шеф-повар со стажем более 20 лет и международным опытом работы, квалифицированные су-шефы, банкетные менеджеры, кондитеры, опытные официанты, бариста и хостес.

Собственное производство с качественным современным оборудованием позволяют нам организовывать как масштабные мероприятия до 5000 гостей, так и небольшие камерные банкеты. Для каждого клиента мы составляем уникальное меню и план мероприятия, учитывая все детали и пожелания.

Наша команда создаст незабываемую атмосферу и гарантирует высокий уровень сервиса. Авторские блюда и закуски от шеф-повара подчеркнут индивидуальность вашего мероприятия. Необычные решения оставят яркие впечатления у вас и ваших гостей.



БАНКЕТ

ПРЕКРАСНО ПОДОЙДЕТ ДЛЯ СВАДЬБЫ, юбилея, званого обеда, гала-ужина или большого корпоративного события. Банкет имеет свои неоспоримые преимущества: это всегда красиво и стильно, а также позволяет каждому гостю участвовать в празднике с максимальным комфортом (индивидуальное обслуживание официантом, отдельное место за столом), что особенно важно для длительных мероприятий.





ФУРШЕТ

САМЫЙ РАСПРОСТРАНЕННЫЙ вид выездного обслуживания, который заказывают на конференции и тренинги, выставки и презентации. Все чаще фуршет выбирают даже на свадьбах, днях рождения и других праздниках. Такой популярностью он пользуется потому, что занимает минимум места и позволяет учесть максимальное разнообразие вкусовых предпочтений гостей. Гости могут перекусить за 5 минут или полноценно пообедать.





БАРБЕКЮ

Хотите отметить корпоратив с коллегами, свадьбу или день рождения **НА ПРИРОДЕ**? Выездное барбекю — это ароматные бургеры, итальянские колбаски, свежие овощи, приготовленные на углях. Дружеская непринужденная обстановка и отдых на свежем воздухе обеспечены.

Если вы искали **СТИЛЬНОЕ** и **ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ** для выездного мероприятия - это идеальный вариант! Мы используем продукты только от проверенных годами поставщиков, а все блюда готовим на профессиональных мангалах.





КОФЕ-БРЕЙК

ЛЮБОЕ ДЕЛОВОЕ МЕРОПРИЯТИЕ (семинар, переговоры, конференция) станет комфортнее и элегантнее с кофе-брейками. Гости получают возможность пообщаться в перерывах за чашечкой вкусного кофе или ароматного чая, а также просто быстро перекусить и отдохнуть. Мы создаем на компактных столах аппетитные островки еды, среди которых могут быть вкусные сэндвичи с различными ингредиентами, нежные пирожные, фрукты и другие легкие закуски.





КОКТЕЙЛЬ

МИНИМАЛИЗМ и СВОБОДНЫЙ ФОРМАТ: гостям предлагается большой выбор мини-десертов и различных закусок. Официанты ловко разносят еду на блюдах и подносах. Основное отличие от фуршета состоит в отсутствии столов. Это экономит место и создает более непринужденную и расслабленную атмосферу. Фуршет-коктейль стильно выглядит и позволяет обслужить большое количество гостей с минимальными затратами.





КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС

ИНТЕРЕСНОЕ и **ЯРКОЕ ШОУ** сделает любой праздник запоминающимся, не останется ни одного скучающего гостя, ведь побывать в роли шеф-повара захочется каждому. Мы можем предложить вам целых 6 сценариев, включая кулинарный баттл для самых дерзких компаний! Каждый гость приготовит минимум 3 блюда: горячее, салат и десерт. Мы с радостью расширим программу по вашему желанию. Провести время весело и с пользой — проще, чем кажется!





ДЕТСКИЙ ПРАЗДНИК

ЗАПОМИНАЮЩИЙСЯ ПРАЗДНИК БЕЗ ХЛОПОТ: наша опытная команда создаст такое меню, которое придется по вкусу как ребятам, так и их родителям. А вам не придется ломать голову над тем, чем удивить гостей. Все официанты имеют большой опыт работы с детьми. Мы можем оформить столы и еду в любой тематике по вашему выбору, если у вашего ребенка есть любимый герой. Дети будут сыты и счастливы, а вы сможете наслаждаться праздником вместе со всеми, не думая о готовке и уборке.





СВАДЬБЫ

СВАДЬБА — это важный день для молодой семьи. Каждой невесте хочется, чтобы событие прошло на высоком уровне, каждый гость остался доволен выбором блюд и оценил организацию, а сервировка идеально вписалась в общую тематику праздника!

МЫ ПРИГОТОВИМ ИДЕАЛЬНУЮ ЕДУ ДЛЯ ВАШЕГО УНИКАЛЬНОГО ТОРЖЕСТВА, А ТАКЖЕ:

- Создадим любое меню по вашему запросу (от бифштексов на гриле до веганских блюд)
- Поможем с выбором и организацией площадки для торжества (работаем более чем с 30 площадками, среди которых есть старинные усадьбы, исторические особняки, лофты и шатры)
- Предложим организацию в вашем ценовом диапазоне





ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

Красивый банкет в загородном доме, небольшой фуршет в городской квартире или горячая еда на углях в лесу – выбирайте любой из вариантов в честь вашего дня рождения!

ЗАКАЗЫВАЯ ОРГАНИЗАЦИЮ ЕДЫ У НАС, ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- Безупречно накрытый стол без готовки и уборки
- Профессиональные рекомендации опытного шеф-повара по составлению меню для ваших гостей
- Вежливый и обходительный персонал
- Нежные десерты, приготовленные нами на собственной кухне за пару часов до торжества





**КРЕВЕТКА КАТАИФИ В ХРУСТЯЩЕМ
ТЕСТЕ СО СЛАДКИМ ВАСАБИ**



**РАФАЭЛЛО СЫР ДОР БЛЮ С ЗЕЛЕНЫМ
ВИНОГРАДОМ В ПАНИРОВКЕ ИЗ ФИСТАШЕК**



**МИНИ-БРУСКЕТТА С ТИГРОВОЙ
КРЕВЕТКОЙ И КРЕМОМ
ИЗ АНЧОУСОВ**

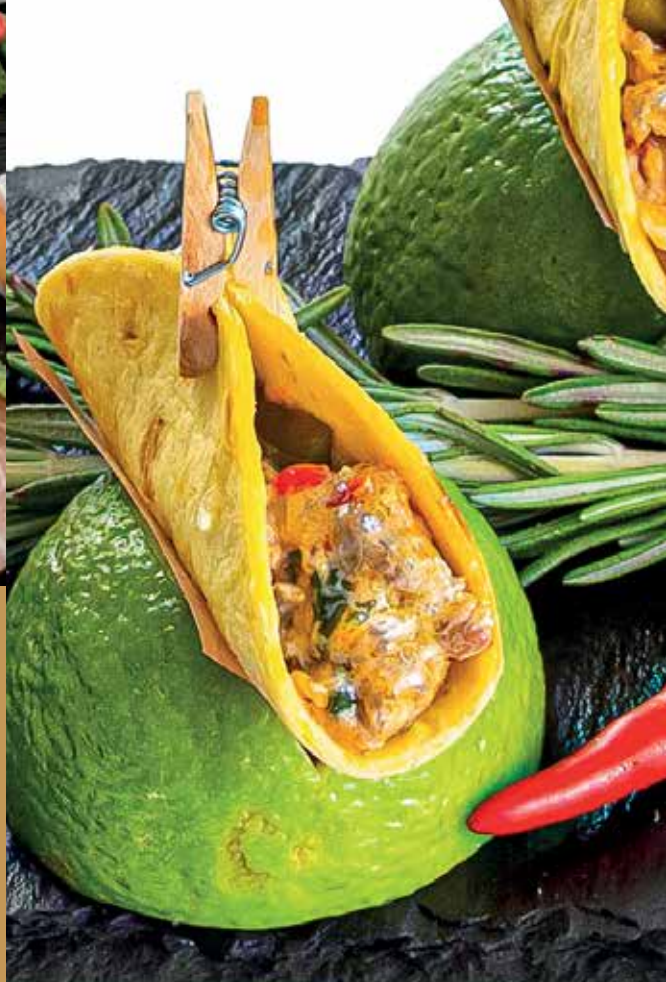
НАШЕ МЕНЮ



**НЕЖНЫЙ МУСС ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ
В МАРМЕЛАДЕ ИЗ МАНГО И АПЕЛЬСИНА**



ДУЭТ ИЗ ПАРМСКОЙ
ВЕТЧИНЫ И МАНГО



МИНИ-ФАХИТОС
С ГОВЯДИНОЙ НА ЛАЙМЕ



МИНИ-БРУСКЕТТА С КОПЧЕНОЙ
КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, СОЧНЫМ
САЛАТОМ И СОУСОМ ЦЕЗАРЬ

НАШЕ МЕНЮ



ВЕРРИН С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ СОУСОМ
ПЕСТО И ГРЕЧЕСКОЙ ФЕТАКСОЙ



**ВОК-СТАНЦИЯ. КУРИЦА,
ГОВЯДИНА, МОРЕПРОДУКТЫ,
ОВОЩИ С АЗИАТСКИМИ СОУСАМИ.
ЛАПША НА ВЫБОР: РИСОВАЯ,
ГРЕЧИШНАЯ, ПШЕНИЧНАЯ**

АНИМАЦИОННЫЕ СТАНЦИИ

Анимационные станции — эффектное и оригинальное кулинарное шоу, где блюда готовятся на глазах у ваших гостей.

Наблюдать за профессиональной работой шеф-повара — настоящее удовольствие. Непринужденная и веселая атмосфера на любом мероприятии гарантирована.



**САШИМИ ИЗ ОБОЖЖЕННОГО ТУНЦА И
ЛОСОСЯ НА КАМНЕ**

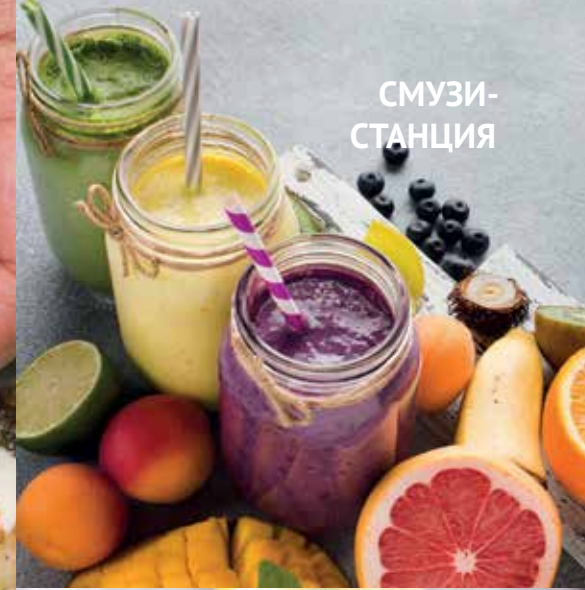


**ВВQ-СТАНЦИЯ. АССОРТИ ИЗ СВИНОГО И
КУРИНОГО ШАШЛЫКА, КОЛБАСОК ГРИЛЬ
И ЗАПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ**



АВТОРСКИЕ СОЧНЫЕ БУРГЕРЫ С КУРИНОЙ,
ГОВЯЖЬЕЙ ИЛИ РЫБНОЙ КОТЛЕТОЙ,
С РАЗНООБРАЗНЫМИ СОУСАМИ И ТОППИНГАМИ

ДАРЫ МОРЯ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
ПО ФИРМЕННОМУ РЕЦЕПТУ
ОТ НАШЕГО ШЕФ-ПОВАРА



СМУЗИ-
СТАНЦИЯ

АНИМАЦИОННЫЕ СТАНЦИИ

ЛОСОСЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ЦЕЛИКОМ ПОД
СОУСОМ УНАГИ В ПАНАЗИАТСКОМ СТИЛЕ





ПЛОЩАДКИ

Мы располагаем большим количеством площадок – от небольших камерных особняков до широких поместий. Вы можете выбрать любую из них – подходящую для вашего мероприятия.



ФОРМА

ОФИЦИАНТОВ



СТИЛИ

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ НЕСКОЛЬКО ВИДОВ ОФОРМЛЕНИЯ ВАШЕГО МЕРОПРИЯТИЯ:

- 1. Классика:** простые, чистые линии и формы. Белые скатерти, белые чехлы на стулья. Посуда и приборы классической формы.
- 2. Футуризм:** современные, необычные приборы для сервировки и оформления линий. Металлические, геометрической формы аксессуары и принадлежности.
- 3. Стритфуд:** главный гастрономический тренд. Аксессуары из натурального дерева, промышленного стекла и грубого металла.
- 4. Нестандартное оформление.** Индивидуальные решения по пожеланиям клиента.

Классика



Футуризм



Стритфуд



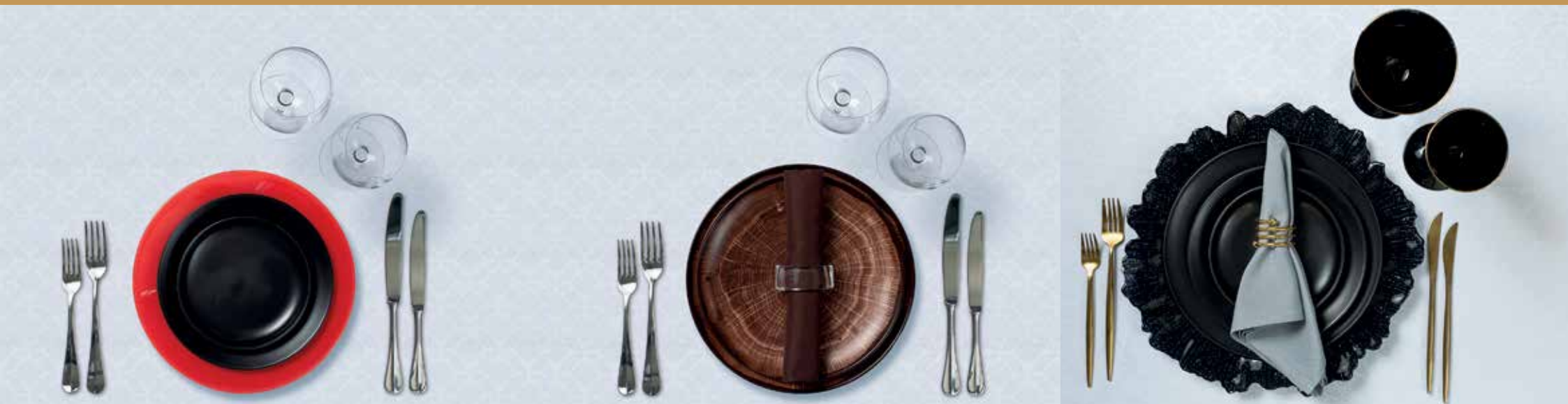
Нестандарт





СЕРВИРОВКА

Сервировка – главный элемент украшения стола. Мы тщательно подбираем оттенки и текстуры, чтобы ваши гости были удивлены оформлением каждой детали праздника.



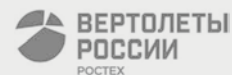


НАШИ КЛИЕНТЫ

Мы провели более 1000 частных и корпоративных мероприятий для наших клиентов и партнеров. Эти уважаемые и известные компании стали нашими постоянными клиентами.



Mercedes-Benz





НАШИ ПРОЕКТЫ



REST
CATERING

WWW.REST-CATERING.RU

+7 499 409 52 56