



Grill Catering

Здравствуйте!

Меня зовут Павел Поцелуев, и я рад представить вам службу SteakHome Grill Catering, бренд-шефом которой я являюсь.



Специально для вас наша компания разработала оригинальное гриль-меню, в которое вошли лучшие блюда из премиальной мраморной говядины российских и зарубежных производителей. Мы готовим на открытом огне, с любовью обжаривая каждый стейк, чтобы вы смогли насладиться невероятно ярким вкусом мяса.

**ДЛЯ НАС ПРИГОТОВЛЕНИЕ СТЕЙКА НА ГРИЛЕ –
ЭТО НАСТОЯЩЕЕ ИСКУССТВО.**

Что мы делаем



1 Мастер-класс по стейкам

2 Гриль-кейтеринг

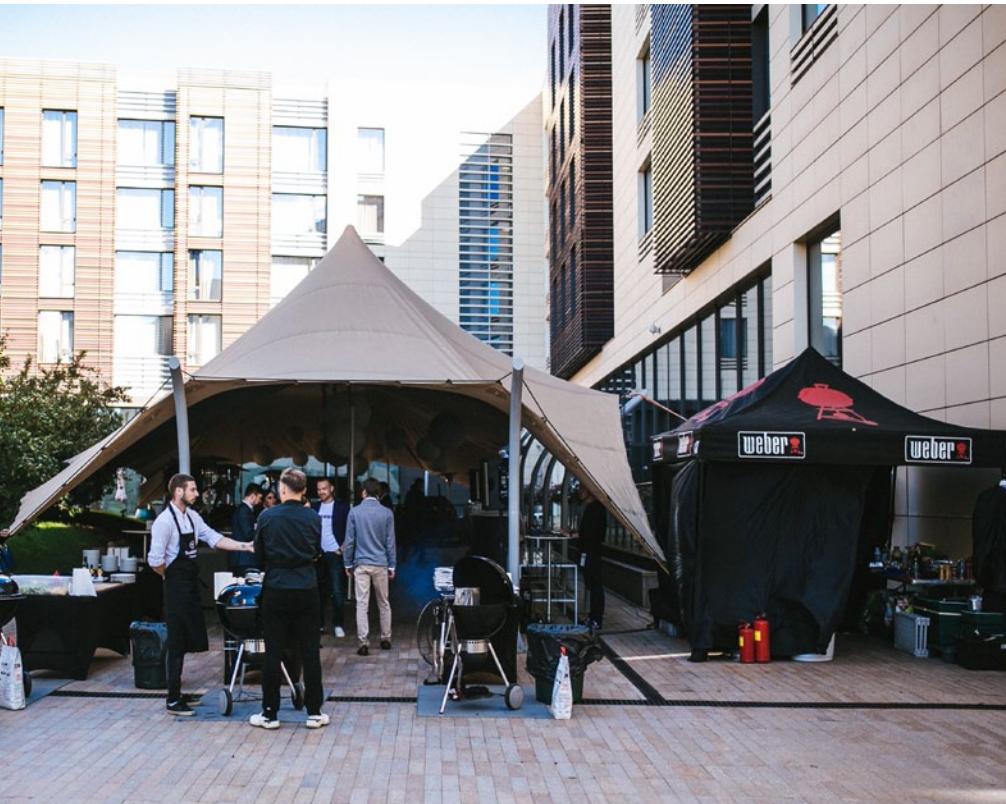


1. Интерактивный мастер-класс по стейкам



Кулинарный мастер-класс посвящен приготовлению сочных стейков и обучению работе на угольном или газовом гриле. Профессиональные повара покажут, как подготовить мясо к жарке, как правильно подобрать к нему специи и обработать стейк до нужной степени прожарки, а также поведают другие тонкости.

Уникальная программа рассчитана примерно на 3 часа.



2. Гриль-кейтеринг



Мы организуем мероприятия любого формата – от приветственного фуршета до полноценного банкета. Наши профессиональные повара и официанты учтут все пожелания гостей и создадут приятную атмосферу. Вы можете быть уверены, что никто не останется без внимания. Мы позаботимся обо всех деталях, поскольку имеем большой опыт проведения как крупных торжеств, так и камерных событий.



Формула успеха



Наша работа основана на четырех важнейших составляющих:

- Индивидуальный подход – мы учтем все ваши пожелания и подберем индивидуальное меню;
- Профессиональная команда – к вашим услугам только лучшие шеф-повара и обслуживающий персонал;
- Отменное качество блюд;
- Отлаженная логистика – свежие продукты поставляются точно в срок.

Мы гарантируем высокий уровень проведения мероприятий.

Продукт

С 2013 ГОДА мы поставляем из собственной мясной лавки Steak@home мраморную говядину премиального качества травяного и зернового откорма (вызревшие стейки). Мы сотрудничаем с производителями из России (Праймбиф, «Мираторг»), Японии, Аргентины, Уругвая и Новой Зеландии.

НА ВАШ ВЫБОР - классические и альтернативные стейки: «Рибай», «Нью-Йорк», «Портерхаус», «Томагавк», «Тибон», «Ковбой», «Филе-миньон», «Пиканья», «Мачете», «Денвер», «Топ-блейд», «Фланк» и др.



Порода быков Абердин-Ангус



Квалифицированный персонал

КОМАНДА ПРОФЕССИОНАЛОВ

поделится с вами многолетним опытом приготовления блюд из нежной говядины. Наши повара соединили традиции лучших стейк-хаусов Москвы, чтобы продемонстрировать вам высшее кулинарное искусство. Внимательные официанты окружат заботой ваших гостей, благодаря чему мероприятие запомнится как одно из лучших событий года.



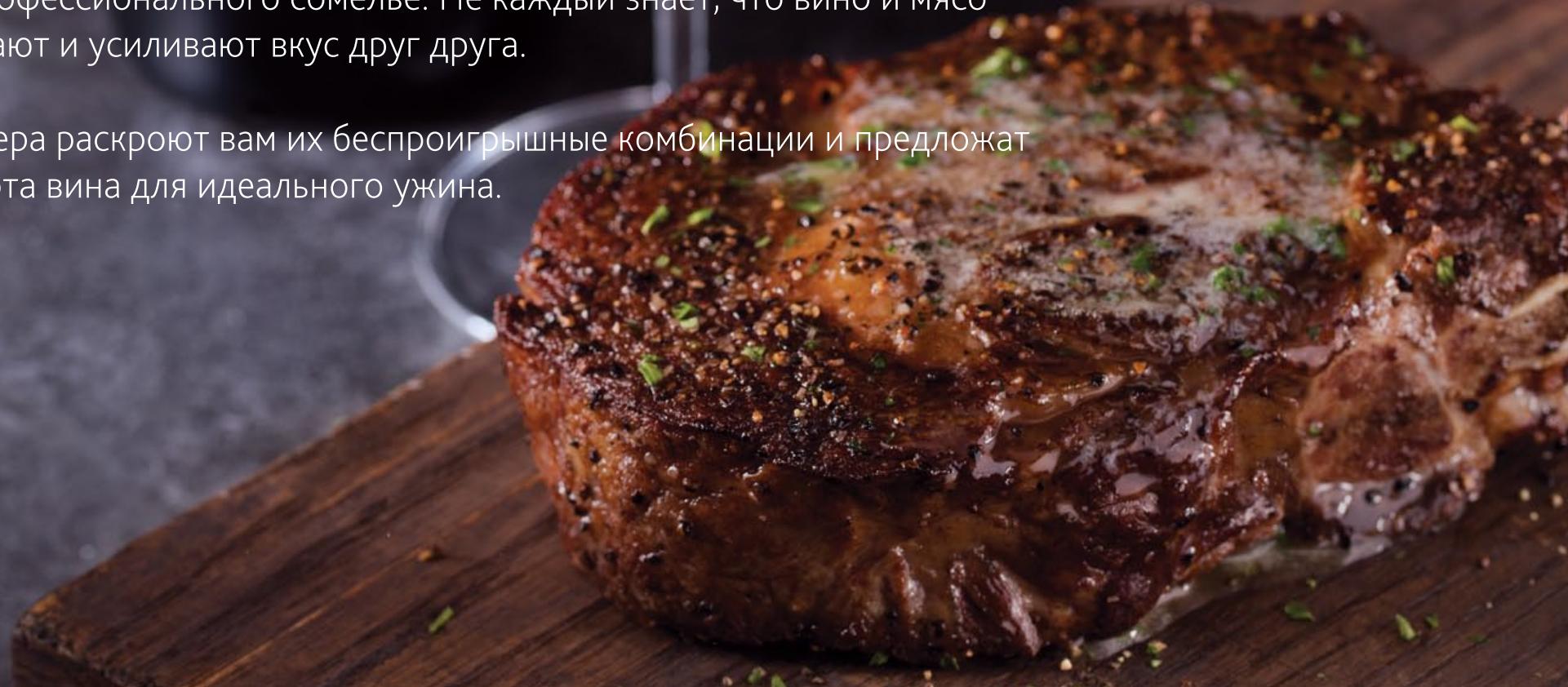
Сомелье



О ВКУСАХ НЕ СПОРЯТ

Что может быть вкуснее сочного, пышущего жаром стейка? Только стейк в сочетании с вином. Этот идеальный союз уже давно оценили настоящие гурманы, знающие толк в гастрономических изысках. Чтобы в полной мере насладиться безупречным вкусом, следует прислушаться к советам профессионального сомелье. Не каждый знает, что вино и мясо подчеркивают и усиливают вкус друг друга.

Наши мастера раскроют вам их беспроигрышные комбинации и предложат лучшие сорта вина для идеального ужина.



Профессиональное оборудование

ГРИЛИ

Мы используем безопасные угольные, газовые и электротехники всемирно известного производителя Weber. Это гарантирует отменное качество блюд и высокую скорость прожарки мяса. Мы готовим изумительные стейки в любых условиях – как на улице, так и в помещении.

БАРБЕКЮ В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ ГОДА!

Профессиональное оборудование позволяет нам и зимой, и летом радовать вас горячими, сочными стейками. Мы соблюдааем стандарты хранения и приготовления пищи, благодаря чему вы сможете ощутить всю ценность натуральных продуктов.





Команда SteakHome Grill Catering
всегда рада сделать для вас что-то
особенное.



+7 (495) 255-01-02
steakhome.ru
event@steakhome.ru

