

StarFood Delivery

Компания StarFood Delivery организует кейтеринг для выездных мероприятий любого уровня по Москве и Московской области. Мы предлагаем свежие блюда, приготовленные по традиционным и экзотическим рецептам из натуральных продуктов без консервантов и ГМО.



Кейтеринг от StarFood Delivery — мероприятия без забот

Впечатления от выездных мероприятий во многом зависят от качества и разнообразия предложенных гостям угощений. Обычно это самая затратная в моральном и финансовом плане часть организации праздника, которую мы берём на себя.

У нас можно заказать блюда и напитки для любых выездных мероприятий и праздников: свадеб, юбилеев, детских праздников, презентаций товаров или услуг.

Мы предлагаем:

- банкетные блюда
- готовые наборы (мясные, рыбные, сырные, овощные)
- закуски и рулеты
- блины
- выпечку
- десерты
- канапе
- салаты





Услуги

Star Food оказывает следующие услуги:

- Доставка готовых блюд (ЗАО, ЮЗАО)
- Кейтеринг
- Обеды в офис (ЗАО, ЮЗАО, запад подмосковья)
- Фуршеты

Мы доставляем готовые блюда в любые организации и на строящиеся объекты, обслуживать выездные мероприятия — конференции, дни рождения, юбилеи, свадьбы.

Заказанные блюда готовятся в день доставки и приезжают ещё горячими в одноразовой герметичной термopосуде.

Наши шефы

Евгений Трубицын - гость кулинарных шоу, участник популярных телепроектов, победитель международных гастрономических конкурсов,



Сергей Назарцев – шеф-повар известных ресторанов. За 14 лет работы он постиг искусство и открыл секреты различных кухонь мира, но особую страсть испытывает к паназиатской.



StarFood Delivery— кто мы

Уже на протяжении 5 лет мы занимаемся доставкой готовых блюд по Москве и Московской области. В нашем меню 700 блюд и наборов еды для корпоративного или домашнего питания, выездных мероприятий и праздников и каждый заказчик может выбрать понравившиеся блюда европейской, русской или азиатской кухни.

Наши шеф повара: Евгений Трубицын – гость кулинарных шоу, участник популярных телепроектов, победитель международных гастрономических конкурсов, мастер своего дела.

Сергей Назарцев – шеф-повар известных ресторанов. За 14 лет работы он постиг искусство и открыл секреты различных кухонь мира, но особую страсть испытывает к паназиатской.

Наше производство соответствует всем установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормам. Мы дорожим своей репутацией, поэтому гарантируем свежесть и безопасность наших блюд и доставляем их к вам в кратчайшие сроки.





Как мы работаем

У нас можно выбрать блюда для кейтеринга самостоятельно в разделе «Кейтеринг» на нашем сайте стар-фуд.рф или же воспользоваться помощью менеджера, который составит вместе с вами меню мероприятия, согласует место, время и условия доставки.

Условия сотрудничества зависят от количества заказываемых порций, но в любом случае мы стараемся предложить наиболее выгодные для заказчика варианты.

По всем вопросам вам поможет:

руководитель проекта «Star Food Delivery» Костина Евгения Александровна

Телефон +7 906 709 28 43, +7 985 638 00 00

E-mail pek7335856@yandex.ru

Сайт: стар-фуд.рф

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ





Меню Фуршета «Оптимум»

Стоимость меню от 1200р/чел./585гр.

Холодные закуска:	Канapé курица с черносливом на сливочном сыре	1/25
	Канapé с салом на бородинском хлебе	1/25
	Канapé с сыр с ежевикой	1/25
	Канapé с огурцом и вяленым томатом	1/25
	Канapé из мини-мацареллы	1/25
	Канapé сыр с виноградом	1/25
Салаты:	Салат «Дипломат» с говядиной, маслом, овощами и гренками	1/50
	Салат «Чука-сарада» из маринованных морских водорослей	1/50
Горячие закуска: (1 порция на человека на выбор)	Жареный баклажан с итальянским соусом под сыром	
	«Мацарелла»	1/70/20
	Тарталетка с грибным жульеном под сырной шапочкой	1/70
Десерт:	«Фруктовый букет» из фруктов и ягод	1/100
	Корзиночка с ягодным мусом	1/25
Напитки:	Вода минеральная без газа	1/250
	Кофе растворимый порционный со сливками и сахаром	1/200
	Чайная коллекция (черный, зеленый) с сахаром и лимоном	1/200