

raclette



CATERING IN DETAILS

www.raclettemoscow.com

+7 499 499 17 70

info@raclettemoscow.com

Гастрономический кейтеринг "**Raclette**"

Главное преимущество нашей кейтеринговой компании в том, что под каждый заказ мы аккумулируем и используем все ресурсы компании. Это позволяет гарантировать высокий гастрономический уровень кухни, разработанной шеф-поварами из свежайших и экологически чистых продуктов, и безупречный сервис. В нашей команде – опытные руководители, менеджеры, повара, официанты, кондитеры, флористы и декораторы. Наш опыт проведения мероприятий позволяет обращать внимание на каждую маленькую деталь Вашего праздника. Наша компания организовывает мероприятия с учетом всех пожеланий и требований, как для корпоративных клиентов, так и для частных заказчиков.





**Меню компании разработано при
поддержке**

Андрея Жданова

Андрей Жданов - начал свою карьеру в ресторане «Ки-Ка-Ку». Следующим этапом творческого пути стало участие в проекте ресторана «Турандот». Два года молодой специалист работает в должности су-шефа под руководством Мишеля дель Бурго (3* Мишлен) и Микеле Броджиони. Затем, после знакомства с господином Кетгласом (1* Мишлен) Андрей начинает работать русским шефом в ресторане «Чиполлино», участвуя в открытии ресторана «Ла терраса», вскоре получившего премию «Терраса года». Позже совместно с Адрианом Кетгласом открывает в Москве ресторан испанской кухни «12 виноградин». После «12 виноградин», в сотрудничестве с Кетгласом, открывает новый ресторан «The Сад» и далее «AQ Kitchen», где работает по настоящее время. В 2013 году Андрей становится серебряным призером на звание лучшего молодого шеф-повара года. В 2013 году участвует в русско-французских гастролях, проходивших на лазурном берегу.



Меню компании разработано при поддержке

Федора Верина

Фёдор Верин – сильный, профессиональный шеф, прошедший за время своей работы всю карьерную лестницу от обычновенного повара до бренд-шефа. Имеет целую коллекцию своих авторских рецептов. Специализируется на французской, русской, итальянской, американской и украинской кухнях. В настоящий момент является шеф-поваром ресторана «ЦДЛ». Занимался ресторанами «Brix», «William's», «Buono», «Каста Дива», «Турандот» и другими.



**Авторское грузинское меню и
основное меню компании
разработано при поддержке
Натальи Сахаровой**

Наталья работала в московских ресторанах «Ки-Ка-Ку», «Черноморская ривьера», «Риц Карлосон», «Art Clumba». В меню Натальи сочетаются блюда европейской, ближневосточной, кавказской, паназиатской и русской кухни. Наталья сочетает в своем меню новое прочтение кулинарных традиций народов мира, учитывает современные тенденции и вкусы московской аудитории. В данный момент Наталья специализируется на традиционной грузинской кухне в историческом ее исполнении.

Надежность

Мы очень требовательны к поставщикам продуктов питания для мероприятий.

Наши повара очень щепетильны и мы обеспечиваем их передовым оборудованием для приготовления блюд. Нам важно сохранить свежесть, пользу и вкус продуктов.

Внимание

Мы искренне стремимся обеспечить комфорт каждому гостю, создать атмосферу настоящего праздника на мероприятиях любого формата и любой сложности. Наш персонал ответственно и честно выполняет свои обязанности и внимателен к каждой просьбе и пожеланию гостя.

Точность

Мы строго соблюдаем договоренности тайминга, условия организации и проведения мероприятия. Вы можете быть уверены и спокойны за все этапы организации и проведения вашего праздника.

