



(921) 918-36-58 | www.live-event.ru | info@live-event.ru



Live Catering – это результат воображения, любви к еде и внимания к деталям, которые, соединяясь вместе, вдохновляют гостей и бросают вызов восприятию.

Мы создаем индивидуальные впечатления – от частных ужинов до роскошных свадеб, от презентаций брендов до масштабных корпоративных событий.

Шеф-повар Live Catering
Алексей Мильцин





Обслуживаем события
до 3 500 гостей собственной
ресурсной базой



Организуем протокольные
и знаковые проекты, в том числе
для первых лиц



Обеспечиваем проекты полной
технической поддержкой: шатры,
мебель, текстиль, концертное
оборудование, климат-контроль



Высокий уровень сервиса



Собственное высокотехнологичное
производство в центре города
с дегустационным залом



Подбор площадок по городу





БАНКЕТ

Live Catering предоставляет полное обслуживание банкета, в том числе с курсовой подачей блюд и индивидуальным подходом к каждому гостю. Кроме традиционного формата банкета, мы имеем богатый опыт обслуживания гала-ужинов, в том числе для иностранных гостей как Европы, так и Азии.

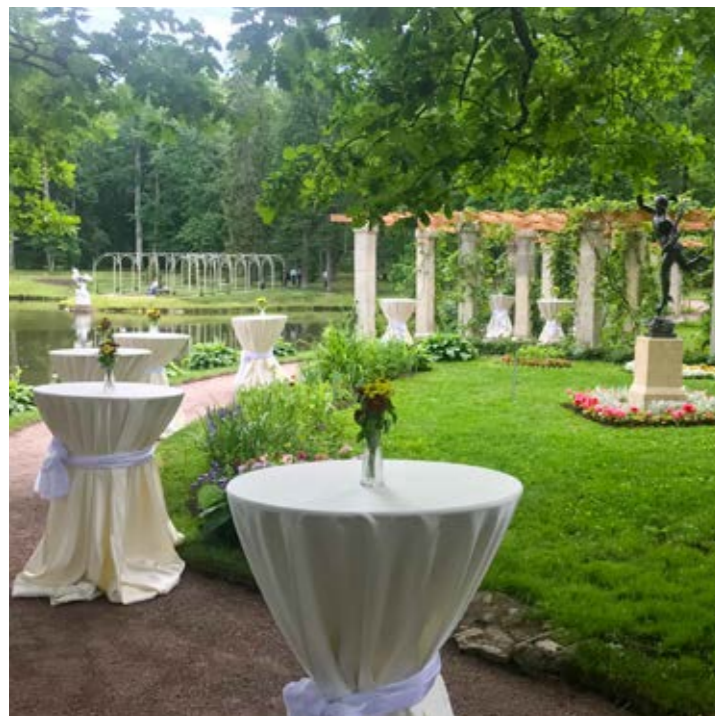
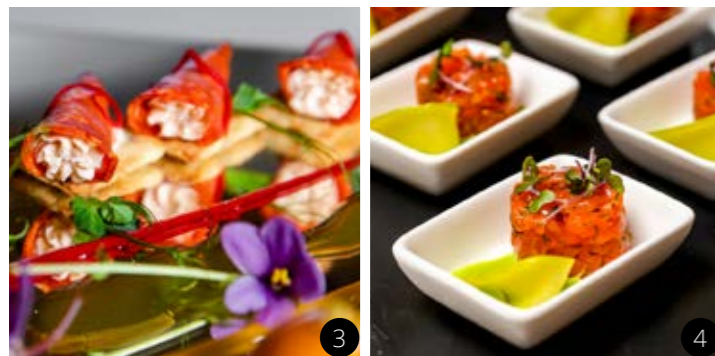
Это обязывает владеть навыками обслуживания и знать традиции гостей города не только менеджерский состав компании, но и обслуживающий персонал.







1 - ФИЛЕ КРАБА С БРОККОЛИ И СОУСОМ СПАЙСИ | 2 - ТЕРРИН ИЗ КРОЛИКА, ЧОРИЗО С СЫРОМ НА КРЕКЕРЕ | 3 - САШИМИ ИЗ ЛОСОСЯ С ФИАЛКОЙ



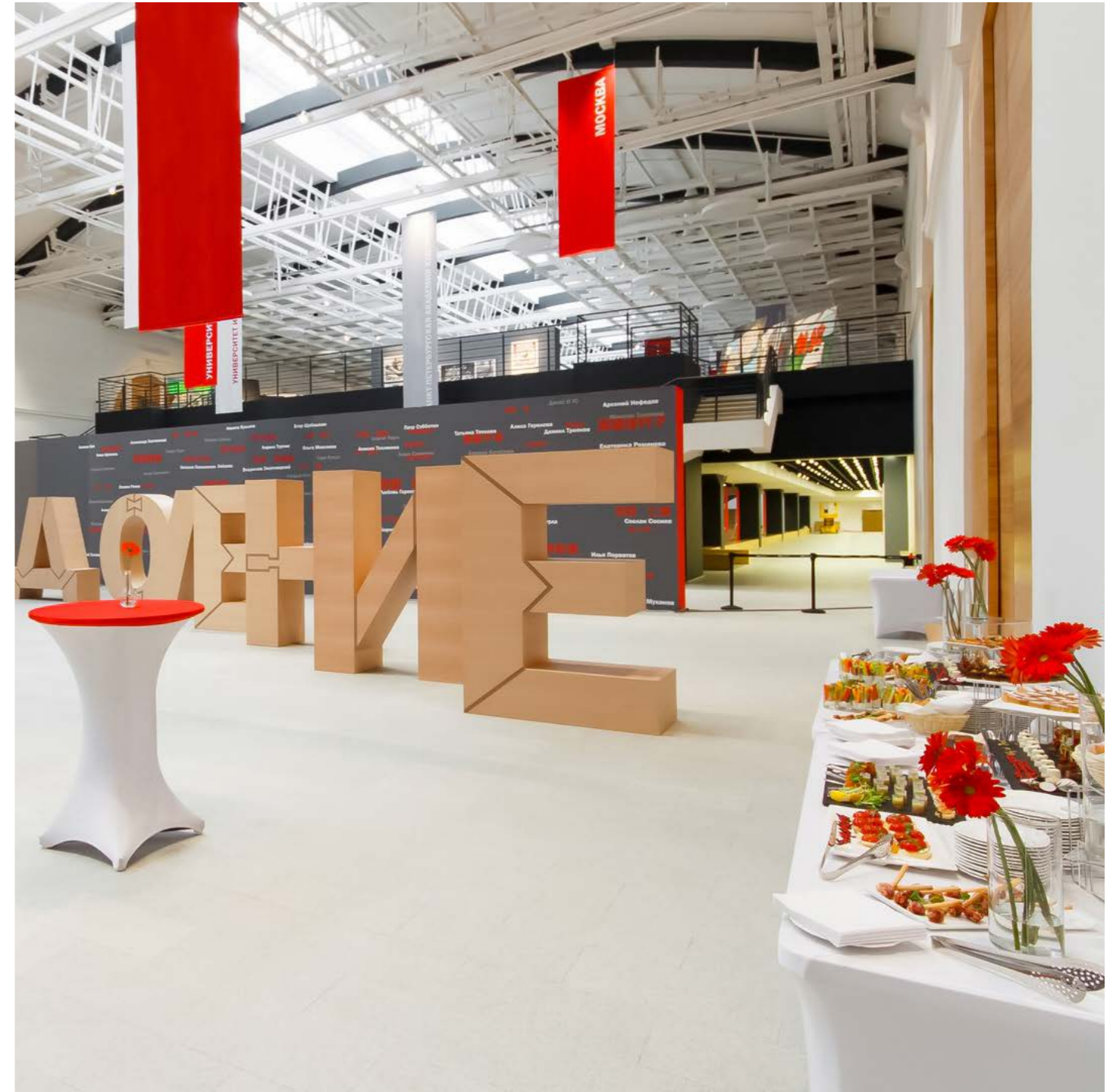
ФУРШЕТ

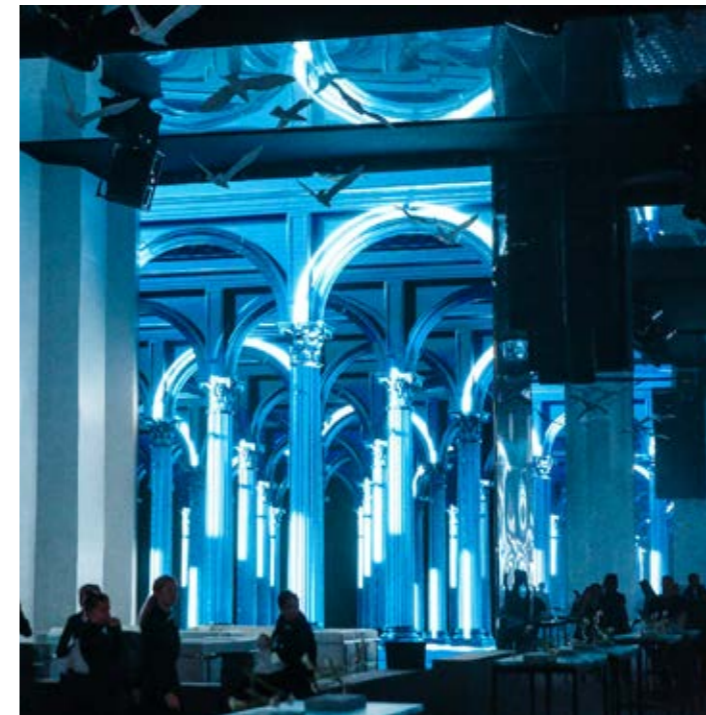
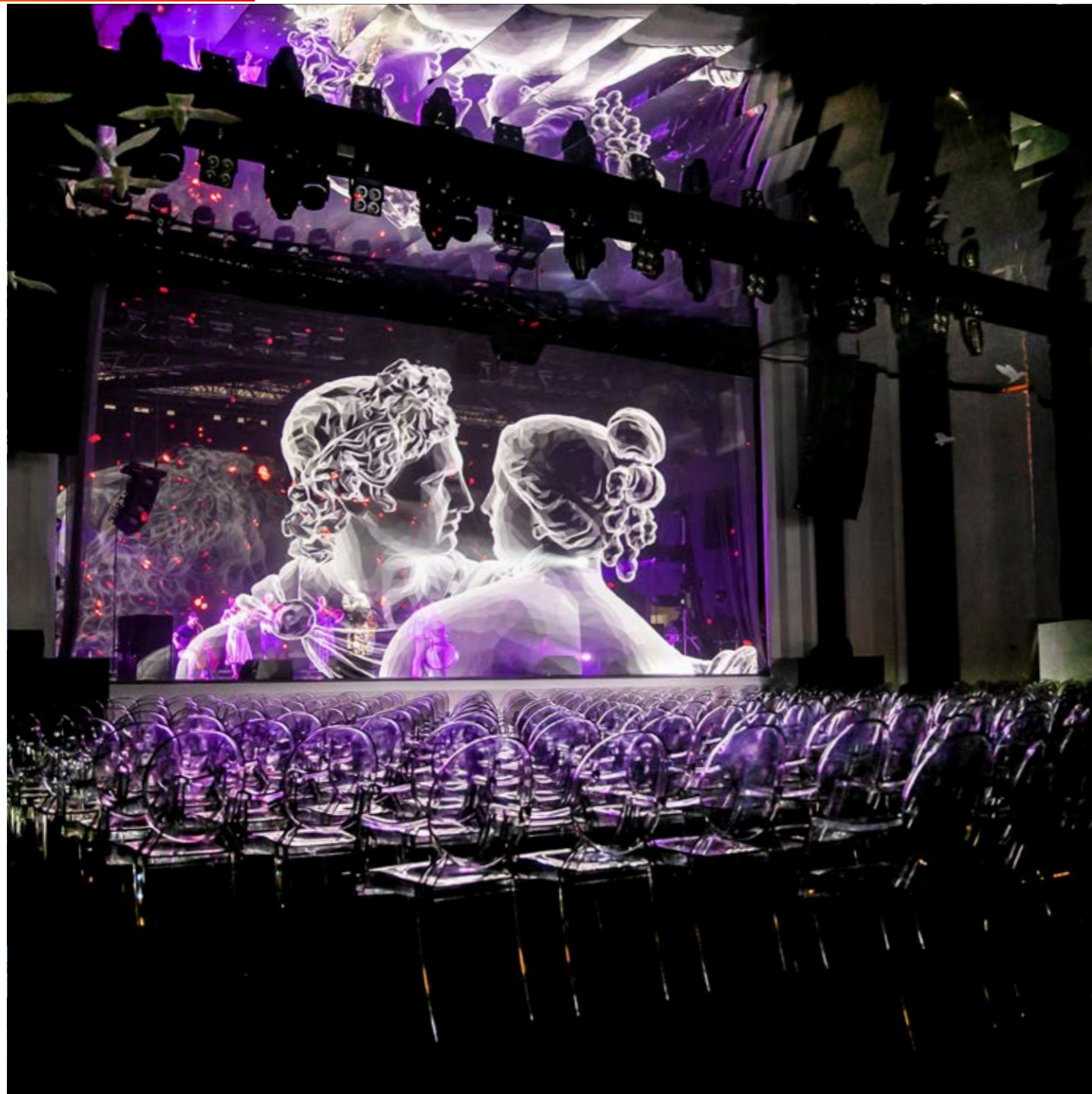
В каждом проекте учтены особенности состава гостей, пожелания заказчика по меню и алкогольной карте, оформлению и декору столов, а также условия площадки и тайминг.

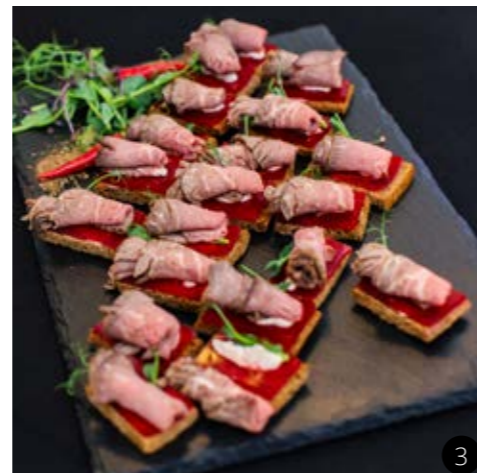
Мы готовы экспериментировать вместе с вами и генерировать новые решения.











1 - КЕКС «ПАН ДЕ ПИС» С МАЛИНОЙ | 2 - ФОРШМАК С СЕЛЬДЬЮ | 3 - РОСТБИФ НА ЧЕРНОМ ХЛЕБЕ С ВИШНЕВЫМ АГАР-АГАРОМ



ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Бизнес-ланч

...

Торжественный прием

...

Конференция

...

Открытие выставок

...

Фестивали

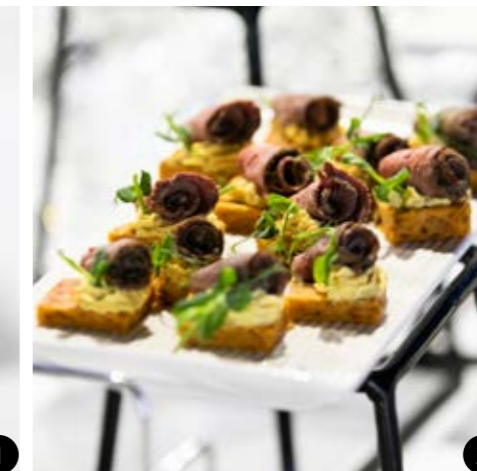
...

VIP-прием

...

Презентация

1 - ФИНАНСЬЕ ИЗ РУККОЛЫ С ПАПРИКОЙ-ГРИЛЬ И СЫРОМ | 2 - РОСТБИФ НА ТОМАТНОМ КЕКСЕ С СЫРОМ БУКО | 3 - СПРИНГ РОЛЛ С КРАБОМ





КОНЦЕПТУАЛЬНОЕ МЕНЮ

Аутентичные рецепты в современной авторской адаптации и лучшие блюда национальных кухонь:

A la Russe

...

Итальянская

...

Азиатская

...

BBQ

...

Индийская

...

Испанская





ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ АНИМАЦИЯ

Станция хамона

...

Бургер станции,
мини-булочки и соленья

...

Сырная гастрономия
с вариациями в подаче

...

Брускетта станция

...

Икорная станция

...

Бельгийские вафли
с мороженым

...

Блинные станции

...

Фруктовые деревья, бонсай

...

Коктейльный бар
алкогольный и безалкогольный





LIVE CANDY

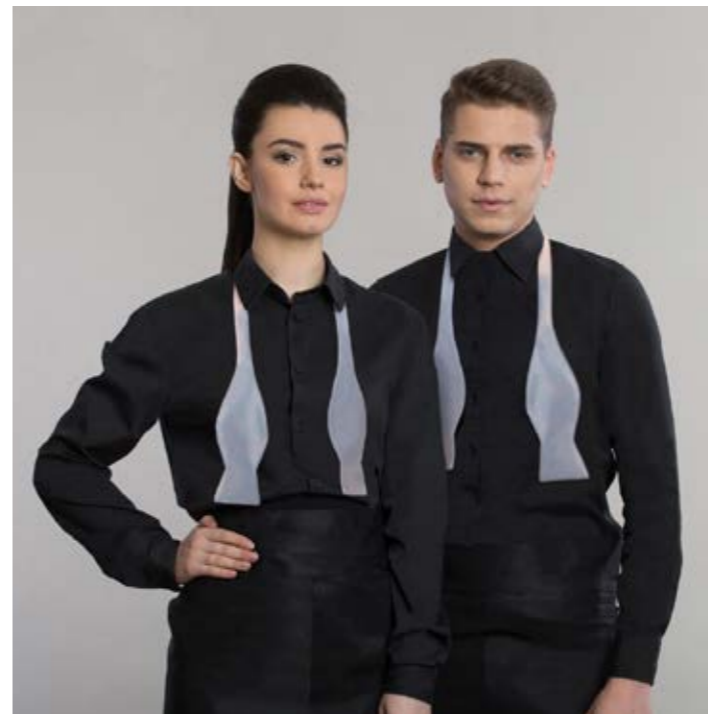
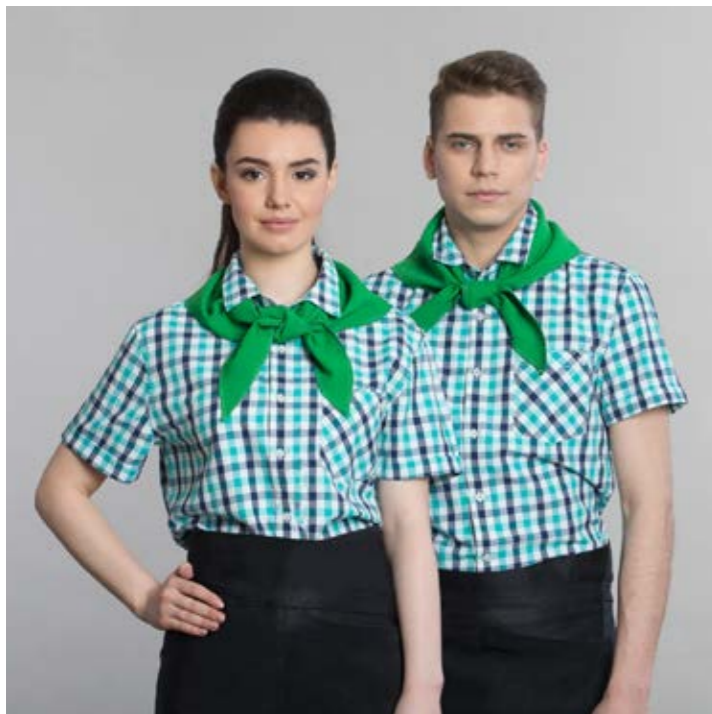
Мини-пирожные и порционные десерты, торты с индивидуальным дизайном и авторские конфеты – кондитеры Live Candy учтут все ваши пожелания и разработают оригинальное десертное меню для вашего мероприятия.





1 - ВАШРАН С ГРУШЕЙ | 2 - АССОРТИ ШОКОЛАДНЫХ КОРНЕТОВ | 3 - МЯТНО-ШОКОЛАДНЫЙ МУСС | 4 - КЕЙК ПОПСЫ





ФОРМА ОФИЦИАНТОВ

Вы можете выбрать один из базовых вариантов формы Live Catering или заказать эксклюзивные комплекты, в том числе брендированные.





НАКРЫТИЯ

Классический белый

...

Торжественный черный

...

Серый бархат

...

Элегантный айвори

...

Нежный персиковый

...

Романтичный сиреневый

...

Роскошный бордо

...

Сочное «зеленое яблоко»

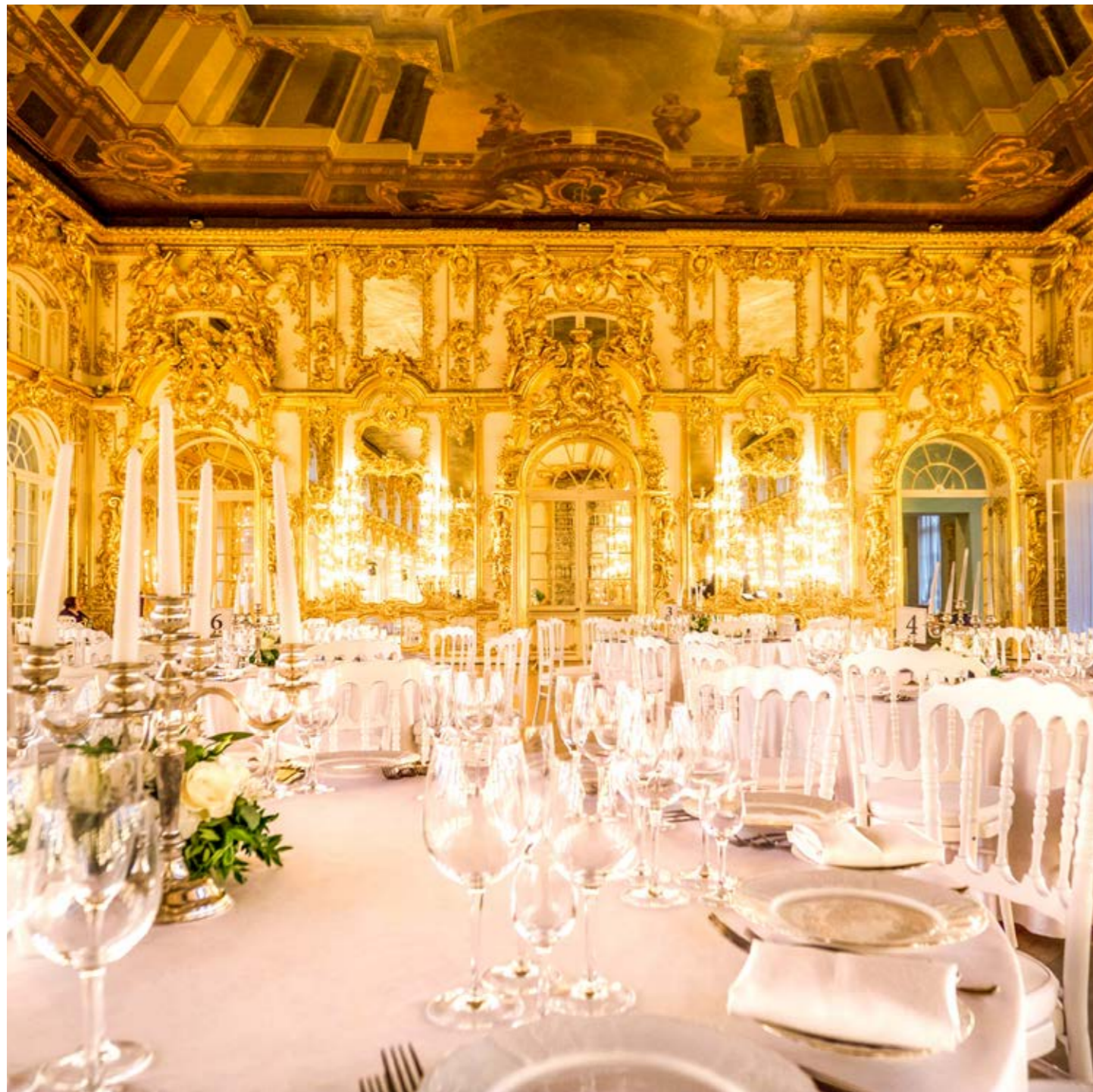
...

Морской синий

...

Цветные напероны





☎ (921) 918-36-58
info@live-event.ru
www.live-event.ru



vk.com/liveevent_ru



facebook.com/liveevent.ru



instagram.com/liveevent_ru