



ГОТОВЫЙ ФУРШЕТ В КОРОБКЕ / ХЕВ-ЧИК!

Горячее предложение от Шеф-повара Игоря Виленского.

ПРИ ИМУЩЕСТВА КАМПАНИИ ВИЛЕНСКИЙ ГРУПП

Продукция.

- Выберете, готовое меню, из премиум продуктов.
- Быстрая подача и накрытие.
- Натуральные напитки, морсы
- Тарталетки и канапе.
- Корпоративное решение.
- Решение для яхт и загородных домов.

Наполнение.

- Персонал, доставка, накрытие.
- Посуда и сервис в коробке.
- От премиального Шеф-повара
- Авторский подход к меню
- Приемлимые цены
- Возможность, создать свой вкус
- Сочетание неординарных вкусов.

Авторские вкус
Мини салатов и канапе.
От Создателя Вкуса, Бренда – Отмороженное
Повара, обладателя школ премиальных
ресторанов

Позвольте нам, привнести в вашу
жизнь,гастрономическое решение.

Наслаждайтесь вкусом, Здесь и сейчас.

Игорьвиленский. РФ



Неф-чик европейский

- 20 салатов мини с рукколой и лососем.
- 20 канопе с сыром бри клубникой и мятой.
- 15 тарталеток с лососем и творожным сыром.
- 20 тарталеток мини с икрой лососевой.
- 15 мини брускет с тунцом и перепелиным яйцом.
- 20 канопе томатов черри и моцареллой.
- 60 канопе из ассорти 3 сыров с фруктами.
- 20 канопе с салями, черри, моцарелла.
- 12 канопе с ростбифом.
- 18 ломтиков дыни с хамоном.
- 20 мини сендвичей с французской булкой.
- 12 тарталетки с овощами.
- 20 канопе из ананаса и киви.

Выход 700 гр на человека.

Предложение 18-20 человек.

17000 рублей.



Неф-чик HOT

- 20 салатов мини с рукколой и лососем.
- 20 канапе с сыром бри клубникой и мятой.
- 15 тарталеток с лососем и творожным сыром.
- 20 тарталеток мини с икрой лососевой.
- 15 мини брускет с тунцом и перепелинным яйцом.
- 20 канапе томатов черри и моцареллой.
- 60 канапе из ассорти 3 сыров с фруктами.
- 20 канапе с салями, черри, моцарелла.
- 12 канапе с ростбифом.
- 18 ломтиков дыни с хамоном.
- 20 мини сендвичей с французской булкой.
- 12 тарталетки с овощами.
- 20 канапе из ананаса и киви.

Выход 1000 гр на человека

МИНИ ШАШЛЫЧКИ (МЯСО-РЫБА)

Предложение 15-20 человек.



25000 ₺

Корпоративный Фуршетно-Банкетный
100. 000 рублей



Фруктовые канапе

Премиальные фрукты.

Натуральные морсы

Натуральные нанопитки





Для хорошего питания, не нужно много тратить. Надо просто иметь знакомства с поварами"

Ваш личный шеф повар Игорь Виленский



Отзывы наших клиентов



"Мне все понравилось!" с 2012 года Игорь готовит в Галереи на Казанской и радует наших гостей изысканными блюдами.



Алексей Сергиенко

Российский художник, йог, бизнесмен

"Все очень понравилось. Очень вкусно и необычно. Очень понравились мини салаты и канопе."



Ирина Маслова

Председатель движения «Серебряная»,
председатель координационного комитета
СПИДу РФ



"А.К.: Впечатлен был когда Игорь
игорьвиленский.рф

ДОСТИЖЕНИЯ КОМПАНИИ.

В проэктах

Контроль заготовок ресторана Террасса (гинза)

Промо продажи устриц в зале.

Запуск суповых позиций, позиций стафа, хранение продуктов, ресторана рибай

Запуск промо продаж (устриц, Хамон) ресторан Рибай.

Продажи в мясной лавке, РИБАЙ.

Шоу подача в ресторане Рибай.

Повар, кладовщик, сушеф, проэктв Гинза Прождект

Проэкт фасфуда Гинзы Прождект.

Во вкусе.

Рецепты и вкусы для производства мороженого.

Меню для ресторана Барс

Меню для ресторана Лента Мебиуса

Меню для Студ кафе БИЭПП

Рецепты для Гинза Прождект.

Создание Вкуса на праздник Ода еда, (участие)

Питание и разработка меню для глав компаний, и медийных персон.

В бизнесе.

1) Запуск питания в НИИ Поиск. Высокий уровень доверия, с оборонными предприятиями.

2) Запуск производства, натурального Морса в Санкт Петербурге.

3) Запуск и разработка питания студентов в БИЭПП СПб.

Кейтеринг группа, Виленский групп.

Проэкт Хев-чик фуршет.

Продажа оптовых товаров, морепродуктов и деликатесов.

Создатель Вкуса Бренда – Отмороженное натуральное.