

Başkent Korporativ Təqdimat



Haqqımızda

Başkent Restoran və Şirniyyat Evi 2004-cü ildən dəyərli müştərilərinin xidmətindədir. Bakı şəhərində Nəriman Nərimanov, 28 May, Yasamal, Memar Əcəmi şöbələri olmaqla 4 restoran və İnşaatçılar şöbəsində isə şirniyyat evi olaraq fəaliyyət göstərir.

Bizim üçün qonaqların məmənuniyyəti ən vacib pirinsiplərdən olduğu üçün daim xidmət keyfiyyətinin artırılması üzərində çalışırıq. İş fəaliyyəti boyu daim ixtisas təlimləri keçmiş personal ilə müştərilərin həm istirahət edəcəyi, həm də damaq dadına uyğun yemək çeşidləri ilə zəngin məkanlardan biri olmaqdə iddiyahıq.



Restoranımız korporativ səhər yeməyi, biznes lanç, axşam ziyafətləriniz üçün ən doğru seçim ola bilər. Yenilənmiş interyer ilə korporativ tədbirlərinizin, özəl təqdimatlarınızın, B2B görüşlərinizin əvəzedilməz məkanına çevrilməyi hədəfləyirik.

BAŞKENT - Özəl Günlərin Dadı

01.Furşet



02.Kofe-breyk

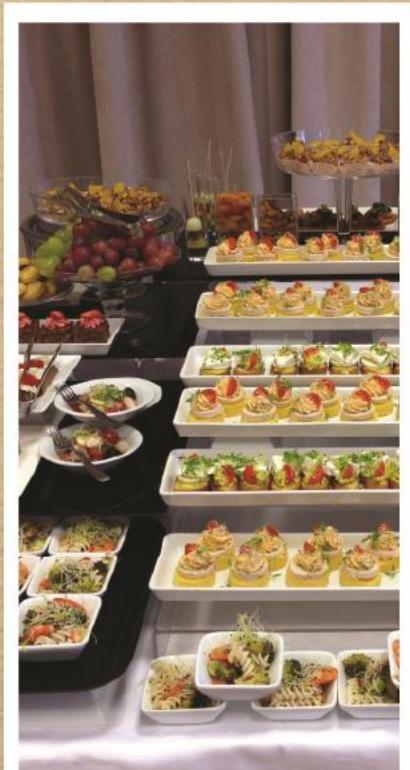


“Başkent Catering” olaraq müxtəlif mövzu və formatda işgüzar, bayram xarakterli tədbirlər zamanı yüksək səviyyəli səyyar restoran xidməti göstərməkdəyik. Biz sizə aşağıdakı xidmətləri təklif edirik:

03.Biznes Lanç



04.Açıq Bufet



Xidmətlər

05.Banket



06.İşgüzar Axşam yeməyi



07.Təqdimatlar (Açılış mərasimləri)



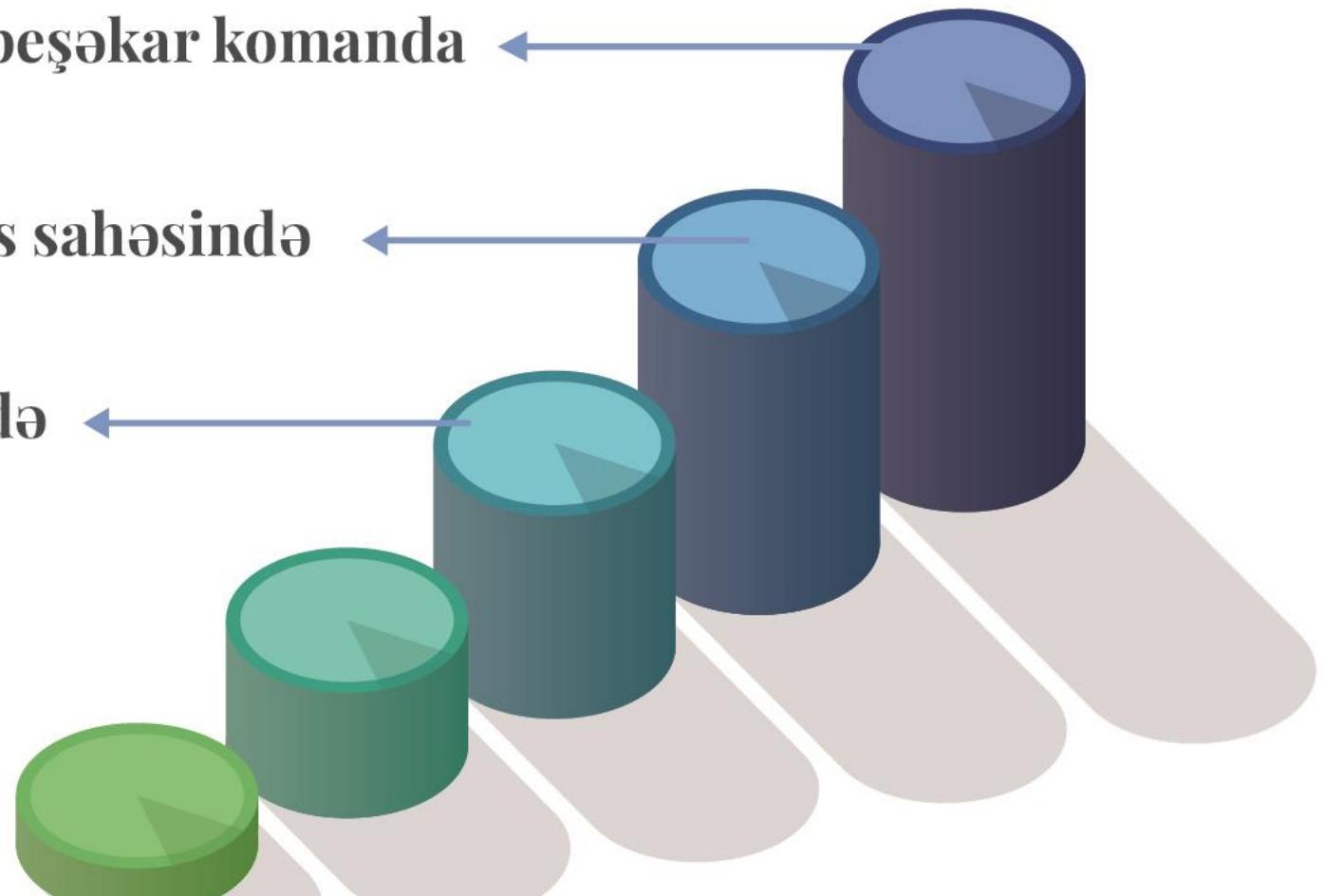
08.İşgüzar Səhər yeməyi



200+ işçi ibarət peşəkar komanda

20 il biznes sahəsində

50+ sifariş il ərzində



Başkent Catering 200-dən çox təcrübəli aşpaz, ofisiant, meneceri və koordinatorları olan xidmət və iaşə sahəsində peşəkarlar komandasıdır.

Korporativ tədbirlərinizi bizə həvalə etmək üçün **5 əsas səbəb**



Konsept

Böyük zal, terras, kiçik və
böyük tədbir otaqları



Mətbəx

Milli və Avropa mətbəxinin ləzzətli
yeməkləri, müxtəllif kokteyllər,
xüsusi çaylar və desertlər



Qiymət

Münasib qiymət, xüsusi endirim
və nağdsız hesablaşma imkanı



Texniki təminat

Mikrofon, karaoke, audiovizual
görüntülərin nümayishi



Yerləşmə

Biznes Mərkəzlərin ətrafında yerləşmə
və maşınlar üçün parklanma sahəsi



Keyterinq xidməti harda təşkil etmək olar

Biznes-Forumlarda Keyterinq

Konfranslarda keyterinq
Təqdimatlarda keyterinq

Bayramlarda Keyterinq

Sərgilərdə Keyterinq
Nigah Və Nişan Mərasimlərində
Keyterinq

Ad Günlərində Keyterinq

Biz Harda Təmsil Olunuruq



01.Furşet

Qonaqlarınızın rahathlığı üçün hər şey düşünüllüb.

Furşetin gözəlliyi yeməklərin verilməsi qaydasına riayət olunmasından, interyer dizaynından və əlbəttə ki, xidmətin keyfiyyətindən birbaşa asılıdır. Tədbirə özəl menyu əsasında hazırlanmış bir-birindən dadlı isti və soyuq qəlyanaltılar, desertlər, içkiləri çox bəyənəcəksiz.

Əminlik ki, qonaqlarınız bir-biriləri ilə ünsiyyət quraraq, zövqlərinə uğun qəlyanaltıları rahathlıqla dadaraq tədbir təşkilatçılığını yüksək qiymətləndirəcək.



02.Kofe-breyk

Kofe-breyk formatı müxtəlif forumlarda, təqdimat mərasimlərində, seminarlarda, treninqlərdə və konfranslarda qidalanma üçün uyğundur.

Kofe-breyk işgüzar tədbirlər zamanı kiçik bir fasılədir. Ənənəvi olaraq bu formatda çay, qəhvə müxtəlif desertlər, nəfis brusketlər təqdim edilir.

Masaların hazırlanmasına və tərtibatına böyük diqqət yetirilir ki, qonaqlarınızın qida qəbulu zamanı hər hansı çətinliklə qarşılaşmasınlar.

Bu xidmət əsasən özünəxidmət formatında təşkil edilsə də, Başkent-in xidməti əməkdaşları daim sizin yanınızda olacaq və qonaqlarınızı zəruri olan inventarlarla, təmin edəcək və lazımi dəstəyi göstərəcəkdir.

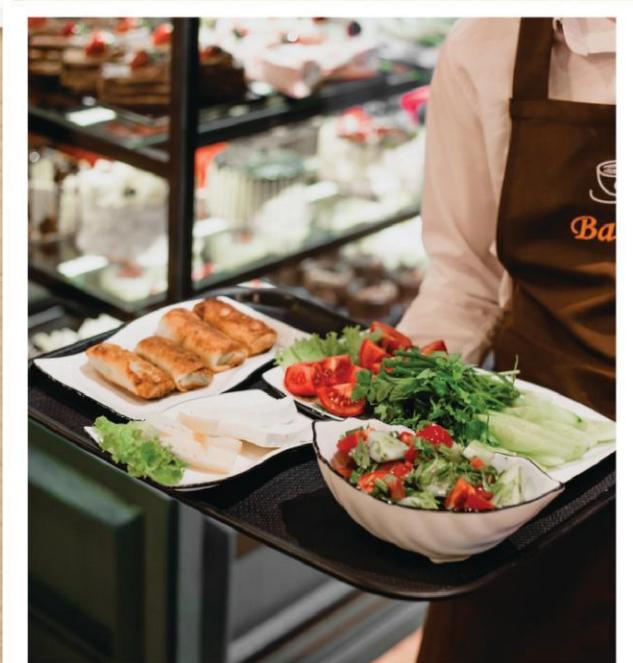
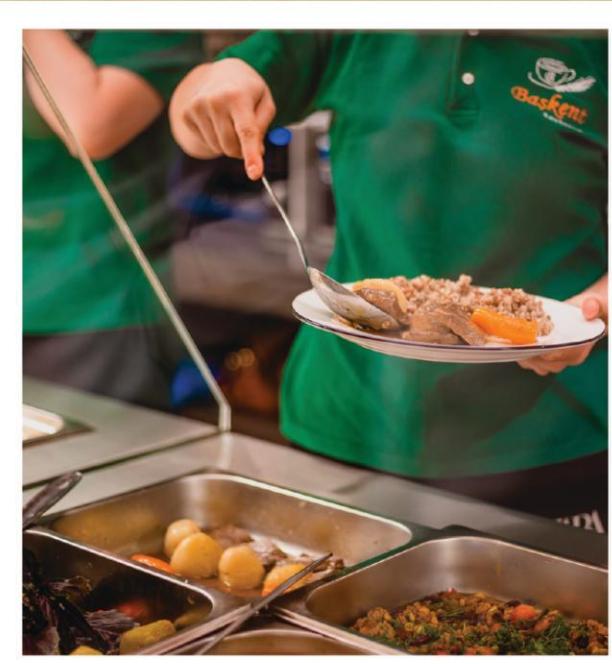
Sizi əmin edir ki, təşkil etdiyimiz çay-kofe fasiləsi hər bir qonağınızın ürəyincə olacaq.



03. Biznes Lanç

Ağır iş günlərində nahar fasiləsinə vaxt ayırmak çox vacibdir. İşgüzar görüşlər üçün həmkarlar ilə nahar mükəmməl vaxt seçimidir. Uyğun qiymətə nahar yeməyi təşkil etmək sizin və təşkilatınız üçün çox önemlidir.

Biznes lanç xidməti zamanı sizlərə geniş menyu seçimləri təklif edirik. Bu seçimlər əsasən müxtəlif çeşid şorba, salat, ana yemək və içki kimi əsas komponentlərdən ibarət olur. Siz biznes lanç xidmətini sifariş edərək iş yerinizi tərk etmədən komandanızı münasib və keyfiyyətli qida ilə təmin edə bilərsiniz.



04.B2B Görüşlər

Ağır iş günlərində nahar fasiləsinə vaxt ayırməq çox vacibdir. İşgüzar görüşlər üçün həmkarlar ilə nahar mükəmməl vaxt seçimidir. Uyğun qiymətə nahar yeməyi təşkil etmək sizin və təşkilatınız üçün çox önemlidir.

Biznes lanç xidməti zamanı sizlərə geniş menyu seçimləri təklif edirik. Bu seçimlər əsasən müxtəlif çeşid şorba, salat, ana yemək və içki kimi əsas komponentlərdən ibarət olur. Siz biznes lanç xidmətini sifariş edərək iş yerinizi tərk etmədən komandanızı münasib və keyfiyyətli qida ilə təmin edə bilərsiniz.



05. İşgüzar səhər yeməyi

İşgüzar səhər yeməyi peşəkar mühitdə bir araya gəlmək üçün digər tədbirlərə nisbətən daha az xərcli bir variantdır. İşgüzar səhər yeməyi, iş adamlarının bir-birilə tanış olmaq və iş bağlantıları yaratmaq üçün əla bir fırsatdır.

İş adamları üçün işgüzar səhər yeməyi məntiqi bir seçimdir, çünki bu, iş saatlarında bir araya gəlmək və müzakirə etmək üçün uyğun bir vaxtdır.

Münasib qiymətə işgüzar səhər yeməyi görüşü həm əlaqələrinizin inkişafına həm də müxtəlif mövzuda təqdimatlar etməyinizə imkan verəcək.

Yüksək keyfiyyətli məhsullardan hazırlanmış mükəmməl səhər yeməyi günə enerjili başlamaq üçün ideal seçimdir.



06.Təqdimatlar

Təqdimat açılış mərasimləri, yeni bir məhsulu, xidməti, layihəni və ya şirkəti tanıtmaq məqsədi ilə təşkil olunan ictimai tədbirlərdir. Keyterinq şirkətləri, təqdimat açılış mərasimi üçün müvafiq menyunu tərtib edərək yüksək keyfiyyətli yemək və içkilər təqdim edir. Bu, qonaqların mərasimdə zövq almasını və xoşbəxt olmasını təmin edir.

Keyterinq şirkətləri həmçinin tədbirin idarə edilməsində və koordinasiyasında fəaliyyət göstərirlər. Bu, yeməklərin vaxtında hazırlanmasını, servis edilməsini və digər tədbir elementlərinin düzgün şəkildə işləməsini təmin edir.

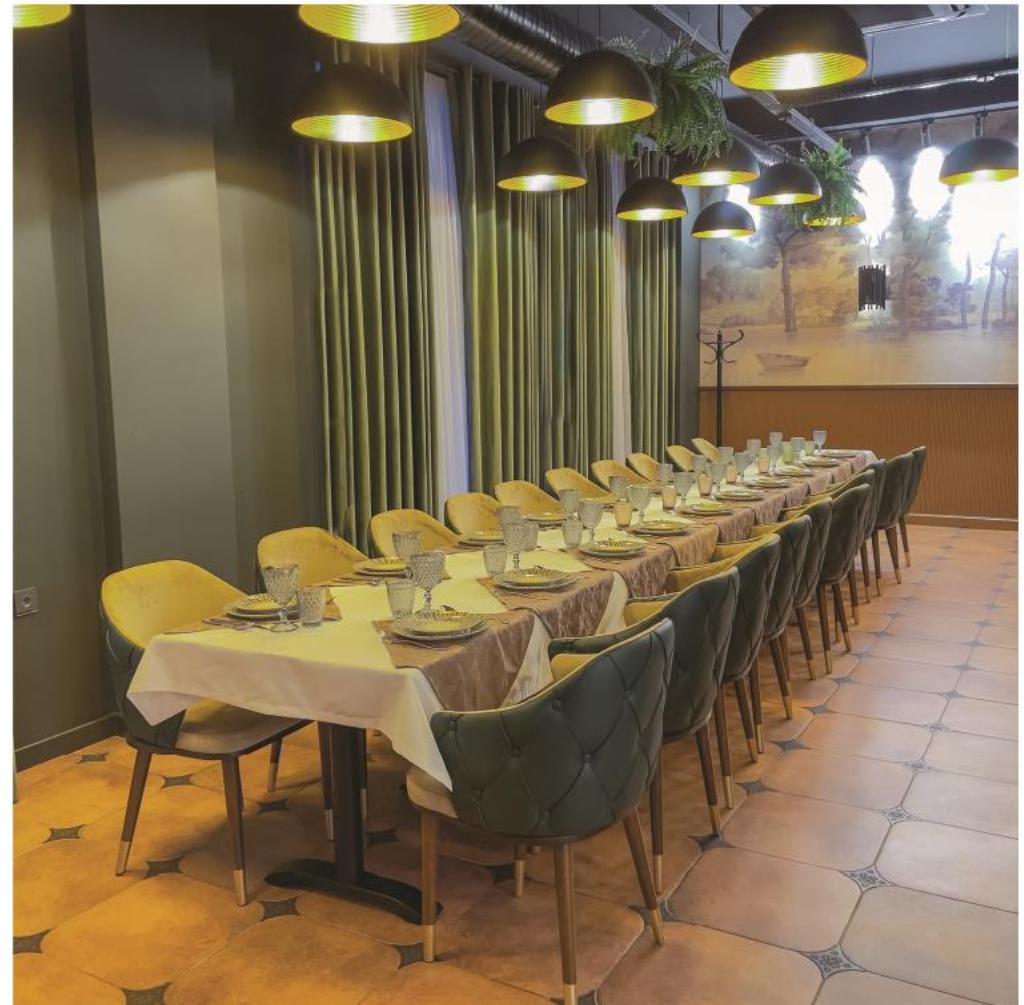


07.Banquet

Banket xidmətinə əsasən şirkətlərin yubiley, ad günləri, ildöñümləri, müxtəlif əlamətdar günlərdə ehtiyacı yaranır.

Banket təşkilində məsuliyyət paylaşımı qonaqları qarşıla-maq, içki və dadlı yeməklərin servisi, əyləncə program-larının təşkili və nəhayət, qonaqların rahat və məmənun olduğundan əmin olmaq da daxil olmaqla bir çox mühüm mərhələləri əhatə edir.

İşinizi peşəkar və təcrübəli komandaya həvalə edin



08.Açıq Bufet

Açıq bufet formatında qidalanma bir çox cəhətdən furşetə bənzəyir və qısa müddətdə çoxlu sayıda qonağın qidalanması lazımlı olan hallarda istifadə olunur. Açıq Bufet menyusu elə tərtib edilməlidir ki, orada soyuq və isti qəlyanalar, isti yeməklər, şirniyyat və müxtəlif soyuq və isti içkilər olsun.

Həmçinin qidaların düzülüşü və qidalanma sahəsi elə təşkil olunmalıdır ki, qonaqların qidalanması zamanı sıxlıq və narahatlıq hiss olunmasın.



Tərəfdaslarımız



ASAN Innovativ İnkışaf Merkezi



AKİAB



Dövlət
Məşgulluq
Agentliyi



NETWORKING
AZERBAIJAN



innab



Azərbaycan Respublikası
Qaçqınların və Məcburi Köçkünlərin
İşləri üzrə Dövlət Komitəsi



Təşəkkürlər

BAŞKENT - Özəl Günlərin Dadı



Bashkent.az