



## FRESH HOME DELIVERY

### Chef Box I

#### Yemek Öncesi iştah aıcılar / Pre Setting on the Table

- “ereron”- ve “Chilly Humus”  
Baharatlı ıtır Ekmek  
*Thin Sliced Bread baked with green herbs*

#### Menu

- **Bebek Ispanak Üzerinde Burrata Peyniri Kavrulmuş Dolmalık Fıstık, Portakal ve Nar taneleri ile**  
*Burrata Cheese on the Baby spinach with Roasted Pistachio, Orange Slices and Pomegranate grains*
- **Taze Baharatlar ve Dijon Hardalı ile Kaplanmış Kuzu Sırtı Fileto**  
**Esmer Pirinç ve Izgara Sebze Kulesi**  
*Lamb Lion Provencal wild rice and varied grilled Aegean vegetables*
- **Eritilmiş Beyaz okolatalı, yoğurtlu “Mousse”, Dağ Meyveleri Püresi ile**  
*Homemade White Chocolate Creme topped with a Leak of Redberry Sauce*

#### Box I Fiyat

**6 kişilik Tek Kullanımlık Paketlerde**

**Mika Tabaklar ve atal Bıçak Dahil**

**1.000,- TL KDV dahil**

*(tüm ürünler CT kalitesinde taze, güvenli ve hijyenik ortamda paketlenmiş'dir)*

Concept Team Fine Caterings & Event Consulting

Ofis: Telefon: + 90 212 270 64 54 (pbx)Fax: + 90 212 270 68 81

Adres: İbrahim Karaoğlanoğlu cad. Yayıncılar Sok. No:7 Sözügeer İş Merkezi D:1 Seyrantepe – Kâğıthane / İSTANBUL

Mail: info@conceptteam.org



## **Chef Box II**

### **Yemek Öncesi iştah açıcılar / Pre Setting on the Table**

- **“ereron”- ve “Chilly Humus”**

**Baharatlı ıtır Ekmek**

*Thin Sliced Bread baked with green herbs*

### **Menu**

- **Kırmızı Pancar ile krlenmiş Somon “Gravlax” Siyah Beluga Mercimek zerinde**  
*Beetroot Cured Salmon Gravlax On Black Beluga Lentils*
- **Kuru Kayısı, Kuru Erik, Badem ve Nohut ile marine edilmiş Karamelize Soğanlı Yüksek ateşte Mühürlenmiř Fırında Dana Mutancene Frig Pilavı Eřlięinde**  
*Slow cooked Beef Medallions marinated with Sundried Plums, Apricots, Almonds and Chickpeas with Caramelized Onions Served with Smoked Unpounded Wheat*
- **Siyah okolatalı “Mousse Cannelloni” Dağ Meyveleri Eřlięinde**  
*Chocolate Mousse Cannelloni with Wildberries*

### **Box II Fiyat**

**6 kişilik Tek Kullanımlık Paketlerde**

**Mika Tabaklar ve atal Bıçak Dahil**

**1.200,- TL KDV dahil**

*(tüm rnler CT kalitesinde taze, güvenli ve hijyenik ortamda paketlenmiş'dir)*

Concept Team Fine Caterings & Event Consulting

Ofis: Telefon: + 90 212 270 64 54 (pbx)Fax: + 90 212 270 68 81

Adres: İbrahim Karaoğlanoğlu cad. Yayıncılar Sok. No:7 Szgeer İř Merkezi D:1 Seyrantepe – Kâğıthane / İSTANBUL

Mail: info@conceptteam.org



#### Notlar/Notes:

- Talep üzerine Büfe İçin Masa, Servis ve Mutfak Ekipmanı, Aşçı veya Servis Elemanı, ilave ek hizmetidir.
- Talep üzerine WMF Marka çatal-Bıçak Takımları, Zwiesel Marka Bardaklar, Tüm Porselen Servis Malzemeleri ilave fiyata tabidir.
- Yukarıdaki Fiyatlarımız En Az 5 Kişi İçin Geçerlidir.
- Ödeme Koşullarımız; teslim öncesi havale veya kredi kartı ile yapılacaktır.
- Teslimat merkeze yakın bölgelere dahil, uzak bölgelere örneğin Beylikdüzü, Kurtköy gibi ilave nakliye ücreti talep edilecektir.
- On request all Buffet Tables, Kitchen And Service Equipments, Serving Staff, Kitchen Chefs can be provided as an additional service.
- On request WMF Cutlery, Zwiesel Glasses, White Bone Porcelain can be provided as additional service.
- Prices are minimum for 5 Guests.
- Payment before delivery.
- Delivery fee in areas close to the center, additional transportation charges to remote far distgance areas such as Beylikdüzü and Kurtköy will be charged.

Concept Team Fine Caterings & Event Consulting

Ofis: Telefon: + 90 212 270 64 54 (pbx)Fax: + 90 212 270 68 81

Adres: İbrahim Karaoğlanoğlu cad. Yayıncılar Sok. No:7 Sözügeçer İş Merkezi D:1 Seyrantepe – Kâğıthane / İSTANBUL

Mail: info@conceptteam.org