

# APRESENTAÇÃO COMERCIAL

## PRESTIGE CATERING

### &

## SERVIÇOS



*o melhor para voçe*

# INTRODUÇÃO

A **PRESTIGE Catering & Serviços** é uma empresa jovem no mercado moçambicano vocacionada na organização de eventos, fornecimento de refeições e prestação de serviços de catering com ideias, produtos, e receitas de várias origens geográficas.

O seu objectivo final sempre foi de se tornar numa empresa de referência nos serviços prestados, disponibilizando para o efeito de uma equipa eficaz, jovem, e personalizada, na qualidade e no bom gosto, pondo sempre, o cliente em primeiro lugar.



Assim reunimos as competências profissionais adequadas ao projecto e dispomos de meios indispensáveis para conquistar e merecer a confiança dos nossos clientes.

# PORQUÊ PRESTIGE CATERING?

A **PRESTIGE Catering & Serviços** é uma empresa ideal para si por esta existir, como forma de fazer com que as suas refeições sejam sinónimo de felicidade em cada ocasião possível.

No entanto, isto não é tudo, a **PRESTIGE** personaliza o menu do cliente, como grupo de pessoas, da forma que melhor lhe convenha, e aceita propostas para poder fazer chegar o seu prato favorito até si. Assim sendo, conseguimos fazer com que não se tenha que esperar por um momento especial para ter uma refeição especial, porque a comida e o serviço em si criam esse momento.



# CLIENTES 1/2

Através da experiência obtida pelo trabalho feito com a MGZ Catering & Serviços, temos trabalhado com clientes como:

- INAV (Instituto Nacional de Viação);
- PIREP (Programa Integrado da Reforma de Educação Técnico Profissional);
- Cooperação Alemã;
- BCI (Banco Comercial e de Investimentos);
- Ordem dos Advogados de Moçambique;
- MINEDH (Ministério da Educação e Desenvolvimento Humano);
- ...Festas e outros eventos privados.



# CLIENTES 2/2

Neste momento a Prestige Catering & Serviços faz a gestão do Refeitório da **Escola Internacional de Maputo**, cita na Rua de Nachingwea (Rua da Presidência da República), onde serve a uma média de 500 pessoas por dia no recinto e faz também várias entregas diárias à empresas como **MOZABANCO**, **GLOBAL ALLIANCE** e **MOVITEL, SA** entre outras à partir deste refeitório com a ajuda da sua empresa parceira DELIVERY ON TIME.



Uma parte da nossa grande equipe técnica fixa presente nas instalações.

# PRATOS FAVORITOS DA CASA 1/2

Lasagne de Carne



Carne Assada na  
Panela c. Arroz  
de Vegetais e  
Molho à  
Prestige



Asinhas  
de Frango  
Panadas



Macarrão  
c. Queijo  
Parmezã  
e Pedacos  
de Bacon  
de Perú



# PRATOS FAVORITOS DA CASA 2/2



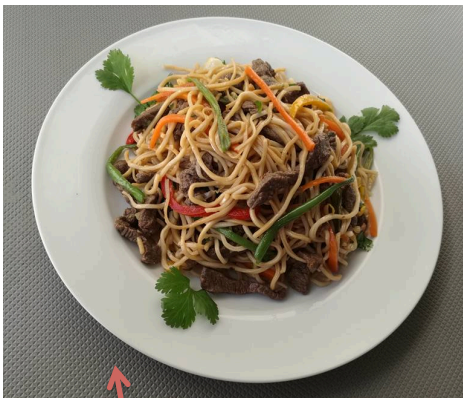
Posta de Peixe Serra  
Grelhado c. Legumes e Batata  
ao Forno



Burritos de Frango



Rodízio c. a nossa  
Picanha importada



Massa Chinesa c. Tirinhas de Lombo de Vaca

# SERVIÇOS FORNECIDOS

Entre o grande leque de serviços que fornecemos, estão:

- Serviços de pequeno almoço e almoço (regular);
- Serviços de bar, buffet para reuniões, formações e coquetéis (ocasional);
- Prestação de serviços de Pessoal Simplificado:
  - Barmens;
  - Garçons;
  - Cozinheiros;
  - Seguranças;





# TIPOS DE MENÚ PARA BUFFET(1/3)

## **Brunch**

O brunch (uma mistura de café da manhã com almoço, em inglês) é uma ótima ideia para eventos com poucos convidados, onde se quer criar um clima de harmonia.

Para comer: Pães variados, patês, geleias, frios (várias opções de queijos, presunto, peito de peru etc.), sanduíches de mini pão francês, tortas salgadas e doces, mousses, salada de frutas e diversas frutas frescas.

Para beber: chás, café, sumos e refrigerantes.

## **Almoço**

Um pouco mais formal que o brunch, muito usado em casamentos, aniversários ou eventos ao ar livre, se difere do brunch apenas pela comida que é servida.



# TIPOS DE MENÚ PARA BUFFET(2/3)

Para comer: Aqui o menú se divide em entrada (que pode ser formada por uma salada, um legume cozido ou refogado, um caldo, entre outras), 2 ou 3 opções de prato principal (por exemplo: um peixe, uma carne e uma massa, com seus devidos acompanhamentos) e a sobremesa.

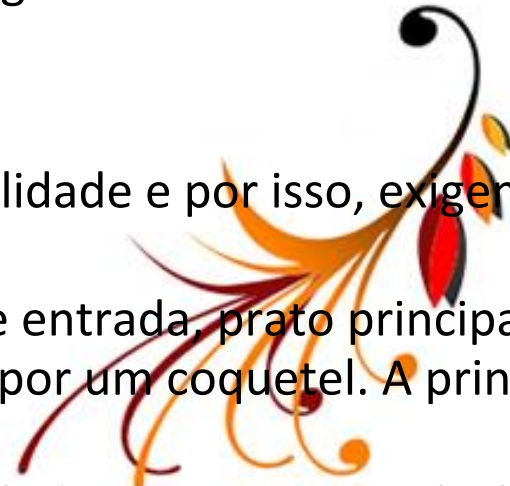
Para beber: Cerveja, vinho, champanhe, refrigerantes e sumos.

## Jantares

Os jantares geralmente possuem mais formalidade e por isso, exigem mais sofisticação.

Para comer: O jantar também se divide entre entrada, prato principal e sobremesa, podendo ser ou não antecedido por um coquetel. A principal diferença é a sofisticação dos pratos.

Para beber: O jantar permite todo tipo de bebida. De cerveja a whisky, coquetéis com ou sem álcool, champanhe, sumos e refrigerantes.



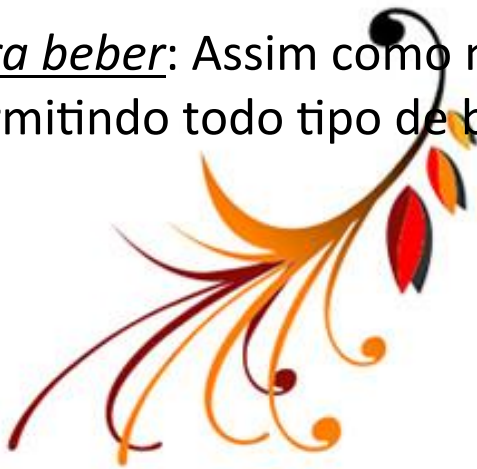
# TIPOS DE MENÚ PARA BUFFET(3/3)

## **Coquetel**

Os coquetéis podem anteceder almoços e jantares, como também podem ser o principal da festa. Quando servido sozinho, torna o evento um pouco mais informal que um jantar, mas ainda sofisticado. Diferente dos almoços e jantares, não é necessário que haja lugares para todos se sentarem.

Para comer: Basicamente finger-foods – comidas servidas em pequenas porções que podem ser apreciadas com a mão, sem a necessidade de mesas, pratos e talheres.

Para beber: Assim como no jantar, o menú de bebidas é mais aberto, permitindo todo tipo de bebida.



# EXEMPLO DE MENÚ

## ***Lanche da Manhã:***

- Chá, Café, Leite, Sumo, Água
- Sandes de Fiambre
- Sandes de Queijo
- Tostas de Atúm
- Bolos Sortidos

## ***Almoço/Jantar:***

- Caldo Verde
- Arroz de Vegetais
- Arroz Branco
- Macarrão com Queijo Parmezã
- Salada Grega
- Batatas ao Forno

- Lombo de Vaca na Chapa c. Molho de Cogumelos
- Carne Assada na Panela
- Filetes de Peixe Grelhado
- Camarão Grelhado
- Sumo, Refresco, Água

## ***Sobremesa:***

- Salada de Fruta (fresca)
- Pudim de Leite Condensado
- Cheesecake
- Bolo de Cenoura
- Brownie Americano

# PRINCÍPIOS VALORIZADOS

A PRESTIGE Catering & Serviços funciona com uma série de princípios indispensáveis ao seu sucesso:

- Visão focada no cliente;
- Seriedade e cumprimento ao extremo;
- Participação e trabalho em equipa;
- Responsabilidade individual ao responder ao grupo;
- Originalidade e criatividade;
- Aprendizagem contínua.



# CONTACT INFORMATION

*Cel Moç:* +258 843636548

*Cel RAS:* +27 71 246 3908

*E-mail:* [Prestigecateringmoz@gmail.com](mailto:Prestigecateringmoz@gmail.com)

*Nome:* Elton Gemo

*Função:* Director Commercial



# KHANIMAMBO

A PRESTIGE Catering & Serviços agradece-lhe imenso pela preferência e espera poder continuar a servir-lhe da melhor forma possível.

