

РЕСТОРАН
**Круглый
Стол**
• RESTAURANT «ROUND TABLE» •



Планируете торжество?
Держите курс на «Круглый стол»!

СОДЕРЖАНИЕ

О нас	3
Нам доверяют	5
Услуги ресторана	7
Кейтеринг	8
Наш опыт	9
Команда	10
Наши достижения	11
Меню ресторана	12
Портфолио	13
Контакты	14

О НАС

Ресторан «Круглый стол», ресторан при бизнес-отеле «Татарстан», открылся в ноябре 2008 года. Мы единственный ресторан класса «Люкс» на территории Поволжья, документ выдан органом по сертификации продукции и услуг ЗАО «Республиканский сертификационный методический центр «Тест-Татарстан» № 0104543, срок действия 25.08.2015 – 24.08.2018.

Ресторан «Круглый стол» в 2013 году получил сертификат ГОСТ ISO 9001 (сертификат выдан органом по сертификации систем менеджмента качества ООО «Поволжской сертификационный учебно-методический центр» №РОСС RU.0001.13ИК79, регистрационный номер №РОСС RU.ИК79.К00306, дата регистрации 14.08.2013, срок действия до 14.08.2016).

Наша миссия:

Предоставить гостям душевное высококачественное обслуживание, которое превосходит их ожидания, поднимает настроение и делает наших клиентов счастливее.



НАГРАДЫ



- Сертификат качества Tripadvisor 2016, 2015 года.



- Народная ресторанный премия
«ЗОЛОТАЯ ВИЛКА» 2016, 2015, 2014, 2013, 2011 гг.



- Премия «100 лучших товаров и услуг России» 2017, 2015, 2014, 2013, 2011 гг.



- Ресторан «Круглый стол» в 2013 году получил сертификат ГОСТ ISO 9001-2011 (сертификат выдан органом по сертификации систем менеджмента качества ООО «Поволжский сертификационный учебно-методический центр» № РОСС RU.04ТЦР1.СМ03, регистрационный номер № РОСС RU.СМ03.К00048, дата регистрации 06.02.2017, срок действия до 15.09.2018).

НАМ ДОВЕРЯЮТ



Аппарат Президента и Правительство Российской Федерации и
Республики Татарстан



ОАО «КАМАЗ»



ОЭЗ «Алабуга»



Завод Haier



Компания Ford



Сбербанк



ПАО «Сибур Холдинг»



Завод Кастамону

НАМ ДОВЕРЯЮТ

ROCKWOOL®
FIRESAFE INSULATION

АММОНИЙ
открытое акционерное общество



АКИБАНК
АКЦИОНЕРНЫЙ КОММЕРЧЕСКИЙ ИПОТЕЧНЫЙ БАНК

Armstrong

TTC
ТрансТехСервис

АГРОСИЛА
г р у п п

АК БАРС БАНК

BAULUX
group

AIR LIQUIDE

LEROY MERLIN

А
Альфа-Банк

 Mercedes-Benz

METRO

РЕСУРС
холдинг

FUSO

УСЛУГИ РЕСТОРАНА

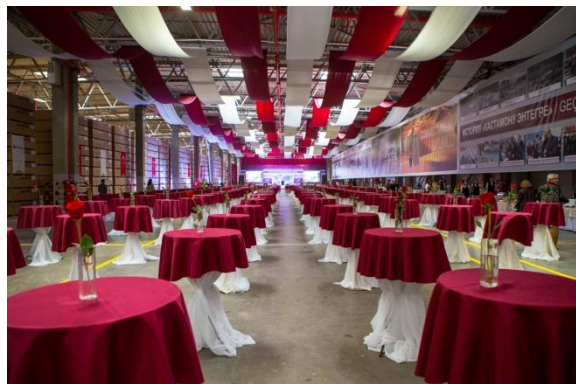
- банкеты в ресторане до 250 гостей
- кейтеринг: обслуживание делегаций, закладка камня, открытие заводов, фуршетты, Family Day и пр.
- деловые обеды
- торты на заказ
- конференц-услуги, VIP-комната



КЕЙТЕРИНГ

«Круглый стол» – это команда профессионалов,
которая способна организовать торжество любого формата как в Набережных Челнах, так и в Республике Татарстан и за ее пределами.

Мы делаем кейтеринг источником гастрономического удовольствия и ярких впечатлений.



НАШ ОПЫТ в организации банкетно-кейтерингового обслуживания

Мы гордимся нашим опытом - с момента
открытия ресторана по май 2017 года - и готовы
им с Вами поделиться!

проведено мероприятий более

2800

обслужено более

130000

гостей

*Нам доверяют обслуживать первых лиц
государства и республики!*



КОМАНДА

Команда ресторана «Круглый стол» - это профессионализм, доведенный до идеала.

Для того чтобы не упустить детали, каждый человек нашей команды прошел не один день обучения.

Под брендом ресторана «Круглый стол» мы собрали людей, которые сделают все,

*чтобы добиться главного –
восторга наших гостей!*



НАШИ ДОСТИЖЕНИЯ

Шеф-повар ресторана Игорь Голубев
работал в команде и был бренд-шефом на
открытии и закрытии Олимпиады 2014 в г. Сочи.

Обучение:

- стажировка в Китае г. Пекин – обучение китайской традиционной кухне,
- мастер-класс «Молекулярная кухня» г. Санкт – Петербург,
- мастер-класс «Шеф-повар в духе времени» г. Екатеринбург (Мирко Дзаго),
- мастер-классе «Современная русская и европейская кухня» г. Екатеринбург (Владимир Мухин)

*Наш яблочный пирог в 2015 г.
попал в книгу рекордов России:*
Сертификат №00964 от 29.08.2015 г.
Самый большой пирог в России
2355 кг / D=10м 64см / H=2.5 см



МЕНЮ РЕСТОРАНА



ПОРТФОЛИО



(8552) 37-61-61
bankettt@yandex.ru
www.krugly-stol.ru



Республика Татарстан,
г. Набережные Челны
ул. Гидростроителей, д. 18а
(бизнес-отель "Татарстан")

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

Т. (8552) 37-61-61



Ваш комфорт и восторг гостей - наше приоритетное направление!