

VERSION 1.0 **MARTS 2021**



CATERING

INTRODUKTION

Denne bog er skrevet som en guideline til intern brug. Den giver baggrundsviden omkring konceptet og brandet som en helhed.

Vi er en madglad virksomhed i rivende udvikling og med højt til loftet. Hos DiningSix er kvalitet en selvfølge, mens helhedsoplevelsen er i fokus. Vi er til for dem, der sætter pris på at nyde et måltid, om eget spisebord, tilberedt af professionelle kokke.

I en verden hvor tempoet er højt og tiden knap, er det vores fornemmeste opgave at levere den komplette restaurantoplevelse lige til døren. Vi bruger tid i køkkenet, så vores gæster kan bruge tid med dem, de holder af. Hos DiningSix laver vi mad med hjertet.

THE BRAND

DiningSix Catering er som den dansk kyst. Set ude fra ligner den altid sig selv. Årstiderne giver nuancer og forskellige udtryk, men kysten består i sin helhed. Den dansk kyst er altid i bevægelse og er modstandsdygtig over for haves uforudsete bevægelser og temperament. Balancen mellem kaos og idyl er forudsætningen for, at gæster vender tilbage. Vi elsker sammenstødet mellem det storslåede og det umiddelbare ved den dansk kysten.

Ude fra ser kysten simpel ud og linjerne mellem kyst, himmel og hav er trukket stærkt op. Det er først, når du har tæerne i sandet, at det går op for dig hvor overraskende, spændende og dragende den danske kyst er.



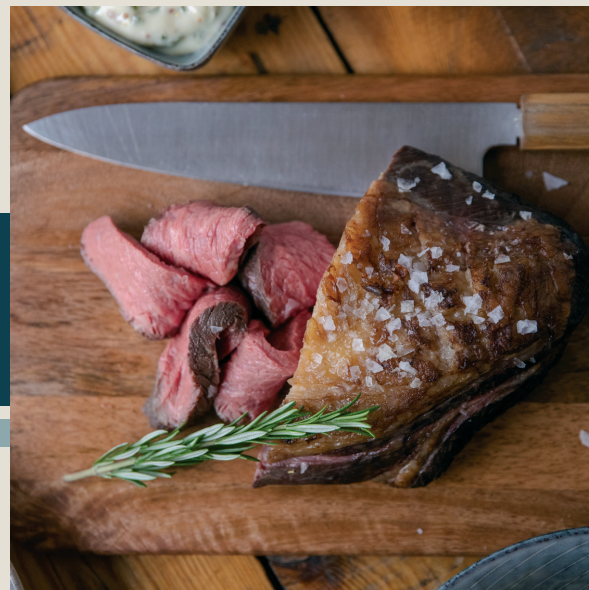


DININGSIX; DET RETTE ELEMENT

DiningSix.dk er der hvor jord, vand og luft mødes. Hvor naturens omskiftelige elementer mødes i smuk forening. Elementerne er altid i bevægelse og lover en spændende oplevelse, men også en garanteret genkendelighed og et altid ærligt produkt. Vi leverer kvalitetscatering, der er `up-to-date´ og tilpasset sæsonens elementer i fokus.

DININGSIX MAD

Maden hos DiningSix Catering er selvfølgelig i fokus. Vi laver catering med det formål at gøre det så nemt som muligt for værten. Samtidig skal maden imponere alle i selskabet. Maden skal bidrage til den gode stemning så nærvær, relationer og kærlighed mellem mennesker opstår.



DININGSIX ANLEDNING

Hos DiningSix er intet selskab for stort eller for småt. Vi arbejder for at give alle mulighed for at få mad ud af huset tilpasset deres specielle dag. Derfor har vi masser af menuer, i forskellige prisklasser, og et stort udvalg af retter. På den måde rammer vi altid bredest muligt.

DININGSIX SÆSON

Ud over vores faste menuer, der kan bestilles året rundt, tilbyder vi en til to sæsonmenuer. Menuerne har sæsonråvarer og klassiske, danske retter i fokus.



DININGSIX HÅNDVÆRK

Hos DiningSix catering går vi op i kvalitet og smag. Vi laver mad med kærlighed og omhu - og selvom vi bruger den nyeste industrikøkkentechnologi, kontrollerer vores kokke altid, at maden får og indeholder den kærlighed, den fortjener.





FARVER

NATUR & ÆRLIGHED

Naturs farver lyver sjældent. I kontrasten mellem vand, jord og luft finder du spændingen og spillet i naturen. Farverne både udfordrer og komplimenterer hinanden - præcis som naturens elementer.

Gæsterne oplever vores mad uden tjenere, kokke og uden at være i en restaurant. Det skal vores billeder afspejle. Derfor skal billeder af maden fremstå farverige og indbydende og kunne sælge sig selv.

PRIMÆRE

Beach

CMYK 9 9 14 0
RGB 229 224 214
Web #E5E0D6

Dark Blue

CMYK 95 62 50 39 RGB 0
66 80
Web #004250

SEKUNDÆRE

Info grey

CMYK 60 51 51 20 RGB
102 103 102
Web #666766

Night blue

CMYK 90 71 57 67 RGB
15 40 50
Web #0F2832

Grass green

CMYK 75 04 68 0 RGB 48
176 125
Web #30B07D

Sky Blue

CMYK 47 25 28 0 RGB
140 165 170
Web #0CA5AA

LOGO



DiningSix-logoet er vores gæsters kvalitetsstempel, når de køber mad hos os. Logoet hører til DiningSix Group, men bruges i DiningSix Catering.



BRUG AF LOGO

DiningSix logoet må bruges i sort, hvid og dark blue.
Brug ikke logoet i Grass green, Sky blue, Info grey.

Brug logoet med omtanke og med placeringer, der giver mening i forhold til farver på baggrund og logoet.

Til enhver lejlighed

Catering til højtid og begivenheder - København og Århus

Mangler du catering til din næste sommerfest, påskefest eller konfirmation? Vi tilbyder en bred vifte af menuer, som strækker sig fra det traditionelle danske, til det spanske tapas bord og det meste derimellem.

Vores catering i København og Århus består desuden af menuer under 129kr samt det mere luksuriøse. Så værnet om de er til traditionelt, simpelt eller luksus, har vi helt sikkert den rigtige menu for dig.

ALLE MENUER

Sommer på menuen!

229 DKK

Sommermenuen byder på både snacks, hovedret og dessert hvor der er meget for enhver smag. Årets Sommeren kaldes på både hygge og nærvær og derfor kommer sommermenuen selvfølgelig klar til servering. Så dig og dine gæster kan indhente det forsmået. Bestil din Sommermenu lige her.

SMAG PÅ SOMMEREN

ALLE MENUERKLAR TIL SERVERINGMENUER UNDER 200 DKKMINIMAL TILBEREDNINGMAD TIL 2 PERSONER

KLAR TIL SERVERING

Sommermenu

229 DKK

Vi byder sommerens velkommen med tre lækert sammensatte serveringer, der får tendens til at løbe i vand og smagslagene til at synges. Nyd solen og den danske sommer sammen med dine gæster alt imens, vi sørger for en smagoplevelse, i sent vil glemme.

Minimum 6 kuverter

God til store & små selskaber

Vegetaralternativ

God til børn

BESTIL HER

KLAR TIL SERVERING

Tapas menu

Fra 169 DKK

Kombinationen af små lækre anrettninger gør tapas til en hyggelig fælles spiseoplevelse som alle holder af. Med tapas får dine gæster det klassiske øste- og pølsebord. Hertil kan der tillægges ekstra serveringer efter smag så i selv kan præge festen med det i har lyst til.

Minimum 4 kuverter

God til store selskaber

God til børn

God til receptioner

BESTIL HER

KLAR TIL SERVERING

DiningSix Favoritmenu

Fra 179 DKK

En lækker buffet, der spænder over både forretter, hovedretter samt dessert. Det nuancerende udvalg vil med garanti ramme alle i både smag og kvalitet.

Minimum 4 kuverter

God til børn

Vegetaralternativ

God til store & små selskaber

BESTIL HER

Website

Vores website er sat op, så gæsten så hurtigt som muligt kan skabe sig et overblik over de mest nødvendige infomationer. Billeder af den samlede menu tages oppefra.

Når gæsterne trykker ind på den ønskede menu, finder de al den info, de skal bruge for at kunne træffe deres valg og gå til købsflowet. Inde i hver menu findes også close-up billeder af hvert element. Alle billeder er taget så de illustrer virkeligheden. Det gæsten ser på websitet er en 1 til 1 oplevelse af virkeligheden.

Mad til fødselsdag

Mad til fødselsdag - Kræver minimal tilberedning

To lækre retter, der er en fødselsdag værdig. En klassisk menu, der faldet i god jord hos både store og små. Menuen leveres køld og har en tilberedningstid på ca. 20 minutter.

Førret

Tunmousse, radise, citronskal, friske urter & ærteskud

Hovedret

Mør, rosmarinstegt okse med hvidløg & timian

Spred salat med Jordens grant, vinegrebe & ristede kerner

Nordisk colassav med spidskål, tranebær, creme fraiche & persille

Kartoffel med rosmarin

Friskbagt brød

Hjemmelavet urtemayo

205,-

Mulighed for tilkøb til menuen

- Færdigglaze

15,-

- Krahig chokoladekage med coulis, syl.

29,-

- Vegetar Alternativ (gluten- og laktosefri)

190,-

- Pescetar alternativ

230,-

SE INFO & FLERE BILLEDER

SE TILBEREDNING GUIDE

BESTIL NU

BRUG AF GRAFISKE ELEMENTER

Grafik

Vores grafik - flyers, tilberedningsguides mm. er overskuelige, informativ og præsentabel. Vores primære farver er bærende i grafikken, mens billeder og sekundære farver giver liv.

Dette billede viser designet på vores kasse.

OVERSKRIFT

JOSEFIN SANS
BOLD
SEMIBOLD
GOOGLE FONT

BRØDTEKST

Source Sans Pro
Regular
Google font

Ovitium faceror arum el exerumque nimpelluptas
rem volupti nciuscipis et haribus, nim ducilli busapid
magnatiis idendi ditinus conse vendis ditiaes quatur
ratusdae nihillu

ptaquodisto occus ium nonsequas dolori unt lab
incid ut dicienis etusant proresse cuptasp itatus,
simperio cori unti utecum es site nimagni enihili
gnihicienim eos explit

DET OVERSKUELIGE

Josefin Sans giver power og Source Sans Pro gir ro.
De to fonte er letlæselige og informative. Josefin Sans bruges i overskrifter,
mens Source Sans Pro bruges til brødtekster. Da vi overvejende er tilstede
online er skrifterne ideelle.

