

A close-up photograph of a person's hands holding a large stack of golden-brown, flaky croissants. The person is wearing a grey and white striped shirt. The background is a solid grey color.

CATERING

DEFI
• DU

BREAKFAST MENU

format: buffet (2-3 produkty/osobu)

Granola cup s jogurtem a džemem

Mini croissant čokoládový

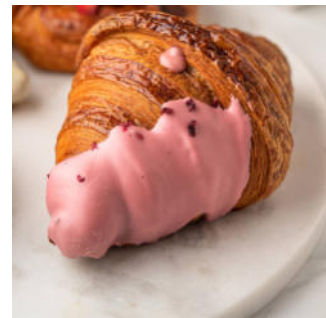
Mini croissant rubý

Cheese plate mix

Croutony s mořskou soli a rozmarýnem

Cheesecake San Sebastian

...a jiné!



*Hotové výrobky se mohou vizuálně lišit. Obrazky slouží jako orientační podoba.

**Cena nezahrnuje obsluhu a nádobí

LUNCH MENU

format: porce

Poke Bowl s:

vejce, feta sýr, ananas, okurka, sojová omáčka, salát

Brioche bun s náplní:

mozzarella, rajčata, smažená paprika, mascarponová omáčka, salát

Brioche bun s náplní:

ricotta sýr, karamelizovaná hruška, bazálka

Croissant s náplní:

úzený losos, vejce, mascarponová omáčka, salát

Croissant s náplní:

mozzarella, rajčata, smažená paprika, mascarponová omáčka, salát

Croissant s náplní:

ricotta sýr, karamelizovaná hruška, bazálka

...a jiné!



*Hotové výrobky se mohou vizuálně lišit. Obrazky slouží jako orientační podoba.

**Cena nezahrnuje obsluhu a nádobí

TAPAS MENU

format: buffet (2-3 produkty/osobu)

Crouton open sandwich
se sýrovou pomazánkou a polničkem

Crouton open sandwich se dynovou
pomazánkou s bryndzou a polničkem

Crouton open sandwich se hruškou
pomazánkou se sýrem a tymiánem

Mini Danish caprese

Mini Danish quattro formaggi

Mini Danish prosciutto mascarpone

Mini Croissant rajčata mozzarella

Mini Croissant uzený losos s polničkem

Mini Burger rajčata mozzarella

Mini Burger trhané kuřecí s okurkou

...a jiné!



*Hotové výrobky se mohou vizuálně lišit. Obrazky slouží jako orientační podoba.

**Cena nezahrnuje obsluhu a nádobí

SWEET BAR

format: buffet

Brownie cookie

Pralinka ruby čokoláda

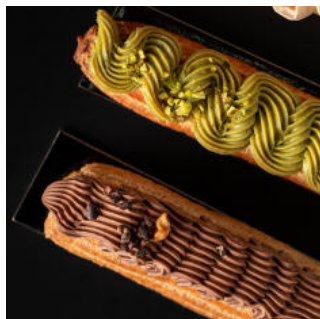
Pralinka hořká čokoláda

Eclair čokoláda/pistácie/slaný karamel

Cupcake s náplní

Pusinka ruby/kakao/klasická

Petit four ruby/čokoláda/kokos



*Hotové výrobky se mohou vizuálně lišit. Obrazky slouží jako orientační podoba.

**Cena nezahrnuje obsluhu a nádobi

SWEET BAR

format: buffet

Brownie cup

Mini Danish jahoda/malina/boruvka

Mini Koláč se strouhankou

Mini Croissant čokoládový

Choux kokos/karamel/čokoláda/vanilka

Šnek skořice/karamel/chai

Dortik ovocný či čokoládový mousse

...a jiné!

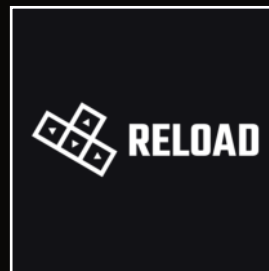


*Hotové výrobky se mohou vizuálně lišit. Obrazky slouží jako orientační podoba.

**Cena nezahrnuje obsluhu a nádobí

PARTNEŘÍ

Za necelých 2 roky na trhu podařilo se nám vybudovat profesionální vztahy s mnoha podniky v Praze. Zaleží nám na úspěchu našich partnerů, a tak neustále zlepšujeme naše nabídku a produktový design. Mezi naše partnery patří:





NAŠE VÝROBA

V Defidu používáme pouze ty nejlepší ingredience: hladkou italskou mouku, organický olivový olej a pouze certifikované a mezinárodně uznávané belgické čokolády. Těsto i náplně připravujeme od nuly na naše výrobně a nepoužíváme zmrazování. Proces přípravy croissantů trvá až 3 dny! Tvrdá práce a vylepšování vlastní technologií výroby se nám odmění spokojeností našich zákazníků. Podle Taste of Prague patří naše croissanty mezi ty nejlepší v Praze!

#NOFOODWASTE

Nenecháváme jídlo propadnout! Na konci dne neprodané zboží darujeme fotobankám, charitám a občanským iniciativám.

NAPSALI O NÁS

Forbes

Mlsání pro opozdilce. Kam pro to nejlepší cukroví na poslední chvíli?

Cukroví má moc překonávat rozdíly mezi pohlavími, v politickém přesvědčení nebo postoji k očkování. Tato tradice trvá už staletí a původně se jedná o pohanský zvyk, kdy sladkosti během zimního slunovratu měly fungovat jako ochranný amulet přibýtku lidí i zvířat.

Z banky na Ukrajině k plněným croissantům v srdci Vinohrad. Hedónistův ráj má jméno Defidu

Půlmetrové croissanty, lahodné čokoládové eclairy nebo dorty s vysoce návykovým pistáciovým krémem – takový je rukopis pražské značky Defidu Bakery, kterou tvoří ukrajinský tandem Oksana Kulachek s dcerou Darjou.

Z odvážného kroku otevřít v prvním covidovém lockdownu pekárnu založenou na kvalitních lokálních ingrediencích vyrostl za dva roky našlápnutý rodinný podnik, který dnes sbírá pochvalné recenze od bardů pražské gastroinfluencerské scény.

marianne

ZÁBAVA

Vláčný, křupavý a dokonale francouzský! Kam pro nejlepší croissant v Praze?

Defidu bakery

Maslový, čokoládový, pistáciový, marakujový, slaný arašíd nebo marmeládový. Ach! V *Defidu bakery* prostě vědí, že croissantům náplně sluší, a tak s nimi rozhodně nešetří. Mimochodem, snili jste někdy o tom, že namísto narozeninového dortu dostanete **obrovský croissant**? Pokud ano, pak se váš sen stává realitou. V jejich nabídce totiž nechybí **padesáticentimetrový „macek“**, ze kterého bez problému vykouzlíte deset porcí.

prague morning

n&n

Czech-German magazine

T A S T E
O F
P R A G U E

M I L E
M A G A Z Í N

Radio Wave

CityBee



"If paradise exists - it's full of croissants"

Defidu Bakery

Kontaktní osoba:

Daria Kulachek

daria.defidu@gmail.com

+420 777 081 623