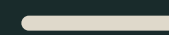




TRI Events Catering

COMPANY PROFILE



A long wooden table is elegantly set for a formal dinner. The table is covered with white plates, gold cutlery, and folded white napkins. The setting is sophisticated, with a focus on high-quality materials and attention to detail. The background shows more of the table and chairs, suggesting a large, formal dining room.

WHO WE ARE ?

A team that fulfils your event needs and exceeds your expectations in creating unforgettable and significant festivals, from menus and hospitality to the customized style of your event-identity – exclusively exceptional with us.

Beyond Your Expectations

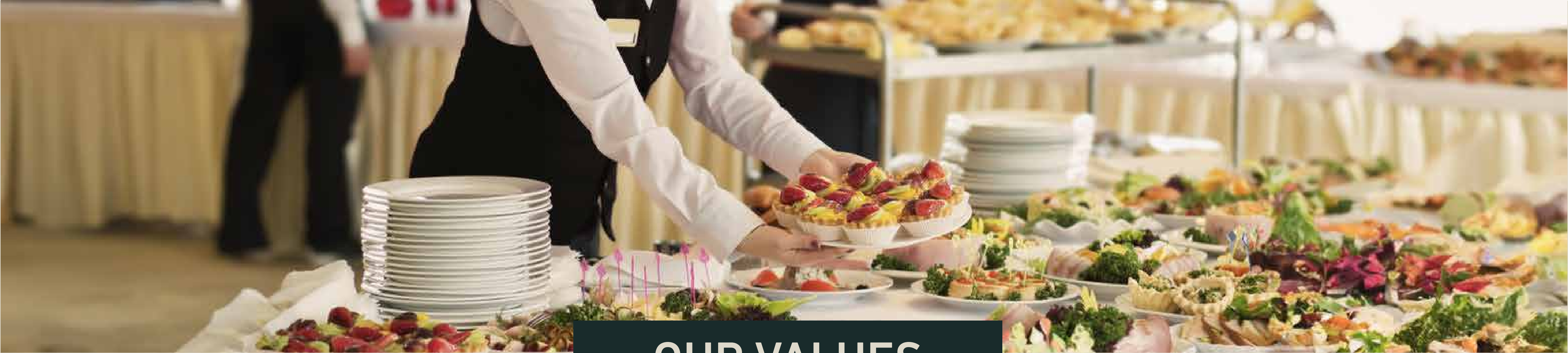
OUR VISION

To become the top-choice catering service in remarkable and large events

OUR MISSION

Offering integrated and comprehensive food and catering services to fulfil all our customers' requirements and needs, for a delightful and an unforgettable experience.





OUR VALUES

OUR BRAND VALUES HAVE 3 CENTRAL CORES :



QUALITY

We choose our chefs and team based on the highest-quality factors to guarantee unmatched dishes and service.



CREATIVITY

We know no limits to innovation. Creating flawless methods and multiple solutions is our core essence to provide the finest service.



TIME-MANAGEMENT

Precise planning is our work-foundation in completing our work in a timely manner to guarantee a smooth event.

TRIEVENTS CATERING TEAM

Talented Chefs: carefully selected, offering you various delicious dishes that satisfies all tastes.

Skillful Waiters: providing you remarkable service that adds a touch of class to your event.

Cleaning Staff: maintaining a comfortable and a clean environment.

Events-planning team: delivering an aesthetic touch and a meticulous organization of the halls based on the detailed event-plan.



OUR SERVICES

1 DIVERSE FOOD MENU:

A journey packed with diverse flavors by our competent chefs who prepare international cuisines including Arabic dishes, such as Saudi Arabian plates and more, with diverse choices of vegan and gluten-free meals to suit your guests—all delivered with attentive coordination of our highest-quality ingredients.



2 HOSPITALITY SERVICE

Our professional team guarantees you peace-of-mind and superb hospitality of your guests during a smooth-running event.



OUR SERVICES



3 DECORATION ASSORTMENT

From the dining hall to the buffet, we implement an artistic touch and inventive decorations in alignment with the specialized decorator from our team to execute a suitable design that matches the nature of the event.

4 FOOD PREPARATION AND DELIVERY

At home, work, or any other place, we will prepare and deliver right to your event's location.



OUR SERVICES



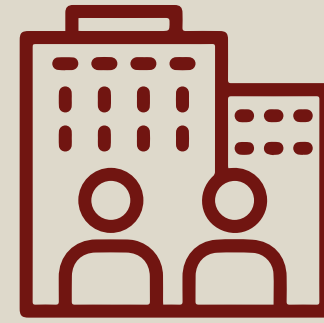
5 EMPLOYEE CATERING SERVICE

We strive to operate all locations and provide meals to company employees at the highest level of quality and excellence

WHO DO WE SERVE?



**EXHIBITIONS
AND CONFERENCES**



**COMPANIES
OF ALL KINDS**



**MINISTRIES AND
GOVERNMENT
INSTITUTIONS**



**EMBASSIES
AND DIPLOMATIC
ORGANIZATIONS**



**WEDDINGS AND
JOYFUL OCCASIONS**

OUR PACKAGES

VARIOUS MENUS



INFINITY



ROYAL



BASIC

MILESTONES

HOSPITALITY OF HAJJ:

Implementing future expansion plans to meet and satisfy the nutritional needs of people of Hajj.



CERTIFICATES AND LICENSES

We have special certificates and licenses that represent our commitment to excellence and safety-insurance of all aspects.

Our team abides by the rules and holds the official qualifications in event-management, customer service, cooking, and safety – which further enriches our position as a reliable, dominant and a trusted catering service.

Our certificates clarify that we are committed to execute a splendid job and to guarantee our customers' happiness and safety.

OUR BRANDS

MIFA MANDI:

Mifa Mandi is a brand specialized in offering the finest Mandi dishes that embody the authenticity and traditions of Saudi cuisine.



Mifa Mandi focuses on providing high quality Mandi meat, prepared with the best ingredients and natural spices to give customers a unique and unforgettable tasting experience.

OUR BRANDS



Our goal is to elevate the art of charcoal grilling to a new level by adhering to the highest standards of quality and cleanliness, ensuring a rich taste and a luxurious meal for our customers.

QASABA GRILL:

Qasbah Grill is a brand specialized in offering charcoal-grilled lamb in a unique style that combines authenticity and rich flavors. Kasbah Grill provides an exceptional grilling experience that highlights the natural taste of fresh meat, enhanced by the distinctive smoky flavor of charcoal grilling.



OUR BRANDS

KHAROOF MOQAMMER:

Kharoof Moqammer is a brand specialized in offering lamb cooked using a unique traditional method known as "Taqmeer." Kharoof Maqmar offers slow-cooked lamb that becomes tender and rich in flavor, using special spices that enhance the taste of the meat and add an authentic touch.



®
خروف
مقامر
KHAROOF MOQAMMER

At Kharoof Moqammer, we rely on a cooking style that preserves the natural flavor of the lamb, making every bite an unforgettable experience.



TRI Events Catering
شركة فخامة طبوق

صاج على الطريقة اللبنانية LEBANESE SAJ

+966 567 911 113



www.trievents.com

Try our saj menu made with love by our talented team

ندعوكم لتجربة أصناف الصاج لدينا التي تم
تحضيرها بحب من قبل فريقنا المحترف



Thyme

Thyme, sesame seed, sumac herb, olive oil
on saj bread

زعتـر

زعتـر، بذور السمسم، عشبة السماق، زيت الزيتون
على خبز الصاج



Cheese

Mixed of white cheese melted on our thin saj bread.

جبنة

مزيج من الجبن الأبيض السائح على خبز الصاج الرقيق.



Keshik

Dried yogurt mixed with wheat, fresh tomato & onions.

كشك

زبادي مجفف مخلوط بالقمح والطماطم الطازجة والبصل.



Mouhamara

Pepper paste, sesame, cheese, dry coriander, cumin, olive oil.

محمرة

دبس فليفلة، سمسم، جبنة، كزبرة يابسة، كمون، زيت زيتون.



Labneh

Creamy yogurt, topped with fresh tomato, cucumber, olives, & fresh mint.

لبنة

لبنة كريمية، مزينة بالطماطم الطازجة والخيار والزيتون والنعناع الطازج.



Fresh vegetables

Tomato, cucumber, Olives & Mint

خضار طازجة

طماطم وخيار وزيتون ونعناع



Nutella

Nutella chocolate topped with banana and pistachio.

نوتـيلا

شوكولاتة نوتـيلا مزينة بالـموز والـفستق.



Halawa

Halawa, bananas, pistachio.

حلاوة

حلاوة طحينية، موز، فستق.





TRI Events Catering

THANKS

 +966 567 911 113

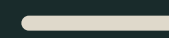
 Trievents_catering

 m.barghout@trievents-catering.com  Trievents-catering.com



TRI Events Catering
شركة فخامة طبـق

بروفایل الشركة



من نحن؟

فريق يُلبّي احتياجات مناسبتك و يفوق
توقعاتك لخلق أحداث وفعاليات لا تُنسى
من قوائم الطعام والضيافة إلى التصميم
المخصص لهوية مناسبتك لتكون
استثنائية معنا

Beyond Your Expectations
نفوق توقعاتك



مهمتنا

تقديم حلول متكاملة تلبي جميع احتياجات عملائنا من الطعام إلى التصميم لتجربة استثنائية تبقى في الذاكرة

رؤيتنا

أن نكون الخيار الأول في مجال الكيترنج في الأحداث الكبيرة والمؤثرة





قيمنا



الوقت

التخطيط الدقيق هو أساس عملنا لإنجاز العمل في الوقت المناسب لضمان سير وسلسلة الأحداث



الابتكار

الإبداع ليس له حدود معنا، نفكر دائمًا في أفضل الطرق ونخلق العديد من الخيارات المتنوعة والمبتكرة لتقديم أفضل خدمة ممكنة



الجودة

حيث نختار طهاتنا وفريق العمل لدينا طبقًا لأعلى معايير الجودة لضمان أطباق وخدمة لا مثيل لها

فريق تراي إفينتس لتقديم الطعام

طهاة موهوبين: مختارون بعناية يعدون لك أطباقًا لذيذة ومتنوعة ترضي جميع الأذواق

نادلين ماهرين: يقدمون لك خدمة استثنائية تصفي لمسة من الرقي على مناسبتك

فريق تنظيف: يحافظ على نظافة المكان ويقدم لك بيئة مريحة

مُخطط فعاليات: يقدم لمسة جمالية وترتيب دقيق للقاعات وفقًا لتفاصيل الحدث المخطط له



خدماتنا

1 قوائم طعام متنوعة

رحلة غنية بالنكهات مع طهاتنا الماهرة بتنوع هائل من الأطباق العالمية، العربية منها السعودية و أكثر مع خيارات تناسب ضيوفك من الأطباق النباتية إلى الخالية من الجلوتين، نقدم كل أصناف الطعام بعناية فائقة بأجود المكونات الطازجة



2 خدمة الضيافة

نضمن لك راحة البال و سلاسة سير الحدث مع فريقنا المحترف لخدمة ضيوفك وتلبية جميع احتياجاتهم أثناء الحدث



خدماتنا

3 تنسيق الديكور

نضفي لمسة إبداعية وتصاميم مبتكرة من قاعة الطعام إلى البوفيه مع منسقة الديكور المختصة من فريقنا ليتناسب التصميم مع طبيعة الحدث

4 إعداد وتوصيل الطعام

سواء كانت مناسبتك في العمل، المنزل أو أي مكان آخر بإمكاننا التوصيل إليك أينما كنت



خدماتنا

5 خدمة الإعاشة للموظفين

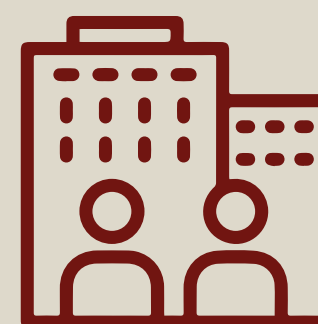
نعمل على تشغيل كافة المواقع وتقديم الوجبات لموظفين الشركات على أعلى مستوى من الجودة والتميز



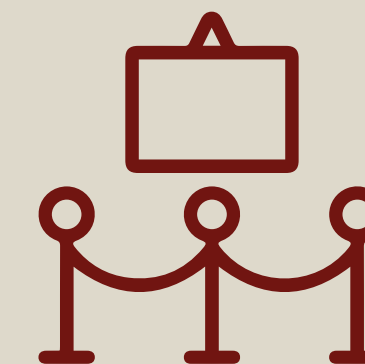
من نخدم؟



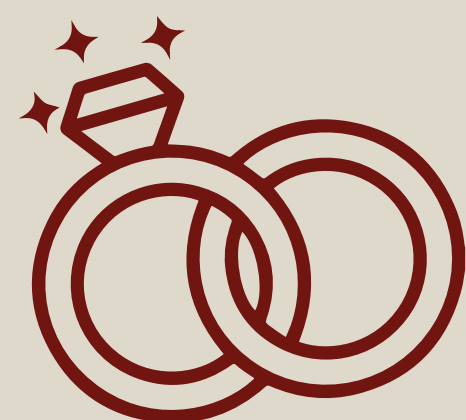
الوزارات والمؤسسات
الحكومية



الشركات بكل أنواعها



المعارض والمؤتمرات



حفلات الزفاف
والمناسبات السعيدة



السفارات والهيئات
الدبلوماسية

فئات القائمة

خدمة قوائم الطعام المتنوعة



بيسك



رويال



إنفينيتي

الإنجازات المستقبلية

ضيافة الحجاج :

خدمة ضيافة الحجاج خطة توسعية مستقبلية لتلبية احتياجات ومتطلبات الحجاج أثناء أداء مناسك الحج تعتبر هذه الخدمة جزءًا مهمًا من تجربة الحجاج، حيث تقدم لهم الراحة وتنظم وتنسق جميع احتياجاتهم الغذائية في رحلتهم الدينية

الشهادات والتراخيص

لدينا شهادات وتراخيص خاصة تُظهر التزامنا بالتميز وضمان سلامة كل شيء. يتبع فريقنا القواعد ويحمل المؤهلات الرسمية في الطهي والسلامة وإدارة الأحداث ورضا العملاء، مما يعزز مكانتنا كمزود موثوق ومحترف في خدمات الكيترنج. تعني هذه الشهادات أننا ملتزمون بأداء عمل رائع وضمان سعادة وسلامة عملائنا

علاماتنا التجارية

ميفا مندي:

ميفا مندي هي علامة تجارية متخصصة في تقديم أشهى أطباق المندي التي تجسد أصالة وتقاليد المطبخ السعودي.



تركز العلامة على تقديم لحم مندي عالي الجودة، محضّر بأفضل المكونات والتوابل الطبيعية ليمنح العملاء تجربة تذوق فريدة لا تُنسى.

علاماتنا التجارية



قصبة جريل:

قصبة جريل هي علامة تجارية متخصصة في تقديم خروف مشوي على الفحم بأسلوب فريد يجمع بين الأصالة والمذاق الغني. تتميز "قصبة جريل" بتقديم تجربة شواء استثنائية تُبرز الطعم الطبيعي للحم الطازج وتضيف له نكهة الشواء المدخنة المميزة.

هدفنا هو نقل فن الشواء على الفحم إلى مستوى جديد من خلال الالتزام بأعلى معايير الجودة والنظافة، لضمان تقديم طعم غني ووجبة فاخرة لعملائنا.



علاماتنا التجارية

خروف مقمر:

خروف مقمر هي علامة تجارية متخصصة في تقديم خروف مطهو بأسلوب تقليدي مميز يُعرف باسم "التقمير". تتميز "خروف مقمر" بتقديم لحم خروف مطهو ببطء حتى يصبح طرياً وغنياً بالنكهات، مع استخدام توابل خاصة تبرز طعم اللحم وتضفي عليه لمسة من الأصالة.



نعتمد في "خروف مقمر" على أسلوب طهي يضمن الحفاظ على نكهة الخروف الطبيعية ويجعل كل قضمة تجربة لا تُنسى.



TRI Events Catering
شركة فخامة طبوق

صاج على الطريقة اللبنانية LEBANESE SAJ

+966 567 911 113



www.trievents.com

Try our saj menu made with love by our talented team

ندعوكم لتجربة أصناف الصاج لدينا التي تم
تحضيرها بحب من قبل فريقنا المحترف



Thyme

Thyme, sesame seed, sumac herb, olive oil
on saj bread

زعتـر

زعتـر، بذور السمسم، عشبة السماق، زيت الزيتون
على خبز الصاج



Cheese

Mixed of white cheese melted on our thin saj bread.

جبنة

مزيج من الجبن الأبيض السائح على خبز الصاج الرقيق.



Keshik

Dried yogurt mixed with wheat, fresh tomato & onions.

كشك

زبادي مجفف مخلوط بالقمح والطماطم الطازجة والبصل.



Mouhamara

Pepper paste, sesame, cheese, dry coriander, cumin, olive oil.

محمرة

دبس فليفلة، سمسم، جبنة، كزبرة يابسة، كمون، زيت زيتون.



Labneh

Creamy yogurt, topped with fresh tomato, cucumber, olives, & fresh mint.

لبنة

لبنة كريمية، مزينة بالطماطم الطازجة والخيار والزيتون والنعناع الطازج.



Fresh vegetables

Tomato, cucumber, Olives & Mint

خضار طازجة

طماطم وخيار وزيتون ونعناع



Nutella

Nutella chocolate topped with banana and pistachio.

نوتيللا

شوكولاتة نوتيللا مزينة بالموز والفستق.



Halawa

Halawa, bananas, pistachio.

حلاوة

حلاوة طحينية، موز، فستق.





TRI Events Catering

شكراً

+966 567 911 113

Trievents_catering

m.barghout@trিয়েvents-catering.com

Trievents-catering.com