ЦАРСЬКИЙ
КЕЙТЕРИНГ

БАНКЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ НА КОРПОРАТИВ

варіанти меню & додаткові послуги

БАНКЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ НА КОРПОРАТИВ

Вихід на 1 персону: **1270 грамів.**

Банкет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Оселедець пряного посолу на запеченій картоплі з червоною цибулею та зеленню	10	35
Брускета з пармською шинкою та оливкою	10	35
Канапе "По-українськи" з салом та корнішоном на бородинському крутоні	10	35
Млинцеві мішечки з грибним жульєном	10	65
Міні-тарталетки з пате індички під соусом з журавлини	10	35
М'ясне асорті (буженина, карбонат, бекон, ковбаса по-домашньому)	2	400
Палітра сирів (чеддер, гауда, бринза, королівський, джем, крекери)	2	500
Асорті по-грецьки (оливки, маслини, оливки каламата, томат в'ялений)	1	400
Асорті солінь (мариновані: помідори, огірки, капуста, морква по-корейськи, печериці)	1	1000
Овочеве асорті "Преміум" (перець болгарський, огірок, томат, селера, соус "Тартар", зелень)	1	1000
Асорті сезонних фруктів	1	1000
Салати		
Мікс трав з чері, авокадо з бальзамічною заправкою	3	250
Салат "Сієста" з маринованими печерицями, курячою грудкою, ананасом, кукурудзою, майонезом та зеленню	3	300
Основні страви		
Міні-шашличок з курячої грудки	10	100
Стейк зі свинини під соусом з білих грибів	10	100
Картопля запечена з розмарином	5	100
Овочі гриль на шпажках (цукіні, баклажан, перець болгарський, печериці, цибуля кримська)	5	100
Добавки до страв		
Соус "Тартар"	2	50
Соус "Барбекю"	2	50
Хлібна корзина (французький багет, тостовий хліб, темний хліб)	1	500

Напої (власне виробництво)

- Цитрусовий лимонад
- Узвар із сухофруктів
- Журавлиний морс
- Імбирний лимонад

Готові до обговорень Ваших варіантів!

ФОТО-ПРИКЛАД ПОДАННЯ НАПОЇВ:

Додаткові послуги

- Оренда посуду та текстилю (тарілки, прибори, бокали, посуд під викладку, скатертини)
- Оренда столів банкетних (прямокутні)
- Оренда столів банкетних (круглі)
- Послуги офіціанта/бармена
- Послуги кухаря

Вартість цих послуг, а також логістики розраховуємо індивідуально, в залежності від адреси доставки/локації проведення заходу

Умови замовлення та оплати

Доставка

- замовлення приймаємо не пізніше, ніж за 1 добу до дня доставки (*можливі термінові замовлення, в залежності від завантаженості кухні*);
- страви запаковуємо в одноразові бокси, гаряче - доставляємо в термо-сумках;
- доставку здійснюємо на визначену Вами дату, час та адресу по Києву та області.

Обслуговування

- замовлення на проведення заходу приймаємо не пізніше, ніж за 1 тиждень до визначеного дня (можливі термінові замовлення);
- меню і додаткові послуги узгоджуємо заздалегідь із замовником, і робимо повний розрахунок;
- вартість логістики розраховується індивідуально під запит;
- сервірування відбувається безпосередньо на локації, нашим персоналом, після завершення заходу - прибирання.

оплата: готівкою при отриманні (для замовлень на суму більше 7000 грн. - передоплата 30% від суми замовлення); банківський переказ на картку; безготівковий розрахунок для юридичних осіб (+7% до суми замовлення).

ЦАРСЬКИЙ
КЕЙТЕРИНГ

ДЯКУЄМО ЗА УВАГУ!