



ЦАРСЬКИЙ
КЕЙТЕРИНГ

БАНКЕТНІ ПРОПОЗИЦІЇ
варіанти меню & додаткові послуги

Пропозиція № 1

Вихід на 1 персону: 960 грамів.

Банкет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Брускета з пармською шинкою та оливкою	10	35
Оселедець пряного посолу на запеченій картоплі з червоною цибулею та зеленню	10	30
Млинцеві мішечки з грибним жульеном	10	65
Міні-тарталетки з пате індички під соусом з журавлини	10	35
Канапе по-українськи з салом та корнішоном на бородинському крутоні	10	35
Асорті по-грецьки (оливки, маслини, оливки каламата, томат в'ялений)	1	400
Асорті солінь (мариновані: помідори,огірки, капуста, морква по-корейськи, печериці)	1	1000
Овочеve асорті "Преміум" (перець болгарський, огірок, томат, селера, соус "Тар-Тар", зелень)	1	1000
М'ясне асорті (ковбаса с/к, буженина, ковбаски с/к, сирокопчений карбонат, маслини, грінки)	1	400
Сирне асорті "Преміум" (пармезан, камамбер, дорблю, королівський, джем, крекери)	1	500
Асорті сезонних фруктів	1	1000
Салати		
Мікс трав з томатом чері, авокадо та бальзамічною заправкою	2	250
Салат "Сіеста" (мариновані печериці, куряча грудка, ананас, кукурудза, майонез, зелень)	2	300
Основні страви		
Курячий міні-шашличок з ананасом	10	100
Картопля запечена з розмарином	5	100
Овочі-гриль (цукіні, баклажан, перець болгарський, печериці, цибуля кримська)	5	100
Додатки до страв		
Соус "Тартар"	2	50
Соус "Барбекю"	2	50

Пропозиція № 2

Вихід на 1 персону: 930 грамів.

Банкет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Тартар з лосося на брускеті з руколою та каперсами	10	35
Міні-тарталетка з сиром "Філадельфія" та червоною ікрою	10	35
Профітролі з індичим пате та зеленню	10	35
Шпинатні роли з сьомгою та крем сиром	2	180
Ростбіф з телячої вирізки з яблучним конфітюром	2	180
Асорті по-грецьки (оливки, маслини, оливки каламата, томат в'ялений)	1	400
Асорті солінь (мариновані: помідори,огірки, капуста, морква по-корейськи, печериці)	1	1000
Овочеve асорті (огірок, помідор, перець болгарський, морква, зелень)	1	1000
Асорті італійських делікатесів (хамон, чорізо, ковбаса Мілано, оливки, каперси)	1	400
Сирне асорті "Преміум" (пармезан, камамбер, дорблю, королівський, джем, крекери)	1	500
Салати		
Салат "Цезар" з айзбергом, копченою курячою грудкою, помідорами чері, пармезаном, грінками та соусом "Цезар"	2	300
"Капрезе" з соусом "Песто", чері, бебі-моцарелою та кедровим горіхом	2	300
Основні страви		
Стейк з телятини на кістці	10	100
Медальйони з свинячої вирізки в беконі	10	100
Картопля запечена з розмарином	5	100
Овочі-гриль (цукіні, баклажан, перець болгарський, печериці, цибуля)	5	100
Додатки до страв		
Соус "Тартар"	2	50
Соус "Барбекю"	2	50

Пропозиція № 3

Вихід на 1 персону: 985 грамів.

Банкет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Брускета з пармською шинкою та оливкою	10	35
Брускета з лососем шеф-посолу та каперсами	10	35
Міні-тарталетка з сиром "Філадельфія" та червоною ікрою	10	35
Пармська шинка на хлібній галеті з оливками	10	30
Профітролі з лососем та сиром "Філадельфія"	10	35
Качиний терін з малиновим соусом, мікрогріном та пшеничними крутонами	3	180
Асорті по-грецьки (оливки, маслини, оливки каламата, томат в'ялений)	1	400
Соління "Преміум" (корнішони, печериці мариновані, помідори, імбир, морква по-корейськи, бебі-кукурудза)	1	1000
Овочеve асорті "Преміум" (перець болгарський, огірок, томат, селера, соус "Тар-Тар", зелень)	1	1000
Асорті італійських делікатесів (хамон, чорізо, ковбаса Мілано, оливки, каперси)	1	400
Сирне асорті "Преміум" (пармезан, камамбер, дорблю, королівський, джем, крекери)	1	500
Салати		
Салат з креветками та міксом трав, з томатом, огірком під медово-гірчичним соусом	2	250
"Капрезе" з соусом "Песто", чері, бебі-моцарелою та кедровим горіхом	2	300
Основні страви		
Стейк з індички під соусом "Рокфор"	10	100
Медальйони зі свинячої вирізки в беконі	10	100
Гратен з картоплі зі скоринкою з пармезану	5	100
Овочі-гриль (цукіні, баклажан, перець болгарський, печериці, цибуля)	5	100
Соус "Тартар"	2	50
Соус "Барбекю"	2	50

Пропозиція VIP

Вихід на 1 персону: 1020 грамів.

Банкет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Тапас з тигровими креветками, гуакамолє та мікрогріном	10	35
Брускєта з лососєм гравлакс, чері, руколюю та кунжутом	10	35
Міні-тарталєтка з сиром "Філадельфія" та червоною ікрю	10	35
Профітролі з паштетом фуа-гра та паприкою	10	35
Рулєтики з баклажанів по-пармськи (в начинці: паприка, томат, рукола, бринза, соус часниковий айолі)	2	180
Бужєнина по-царськи з хрінюм та корнішонами	2	300
Ассорті по-грецьки (оливки, маслини, оливки каламата, томат в'ялений)	1	400
Овочєвє ассорті "Преміум" (перець болгарський, огірок, томат, сєлєра, соус "Тар-Тар", зелєнь)	1	1000
Ассорті італійських делікатєсів (хамон, хорізо, ковбаса Мілано, оливки, капєрси)	1	400
Сирнє ассорті "Преміум" (пармєзан, камамбєр, дорблю, королівський, джєм, крєкєри)	1	500
Салати		
Салат "Нісуаз" з міксу трав, підсмажєним тунцєм, чері, перєпєлиним яйцєм, маслинами, цибулюю та соусом "Нісуаз"	2	300
"Капрєзє" з соусом "Пєсто", чері, бєбі-моцарєлюю та кєдровим горіхом на подушці з руколи	2	300
Основні страви		
Мєдальйони з тєлятини в бєконі із ягідним соусом	10	100
Запєчєна куряча грудка, фарширована моцарєлюю під соусом "Рокфор"	10	100
Гратєн з картоплі та овочів під скоринкою з пармєзану	10	100
Бєбі овочі з кєдровими горішками	10	100
Соус "Тартар"	2	50
Соус "Барбєкю"	2	50
Соус "Мєдовю-гірчичний"	2	50

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!