



**ЦАРСЬКИЙ
КЕЙТЕРИНГ**

**БАНКЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ НА ПРИРОДУ
варіанти меню & додаткові послуги**

БАНКЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ НА ПРИРОДУ

Вихід на 1 персону: 1260 грамів.

Банкет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Брускета "Капрезе" з моцарелою та соусом "Песто"	10	35
Брускета з оселедцем матіас на бородинському тості з маринованою цибулею	10	35
Міні-тарталетка з жульеном з печериць	10	35
Профітролі з паштетом фуа-гра та паприкою	10	35
Рулетки з баклажанів "По-пармськи" (в начинці: паприка, томат, рукола, бринза, соус часниковий айолі)	2	180
Асорті італійських делікатесів (хамон, чорізо, ковбаса Мілано, оливки, каперси)	1	400
Асорті сирів по-східному (бринза, сулугуні, моцарелла, горіхи, оливки)	1	500
Асорті солінь (мариновані: помідори, огірки, капуста, морква по-корейськи, печериці)	1	1000
Овочева асорті "Преміум" (перець болгарський, огірок, томат, селера, соус "Тартар", зелень)	1	1000
Асорті сезонних фруктів	2	1000
Салати		
Салат "Грецький" (свіжі огірки, помідори, болгарський перець, сир фета, оливки з цитрусовим соусом)	2	300
Салат "Сієста" з маринованими печерицями, курячою грудкою, ананасом, кукурудзою, майонезом та зеленню	2	300
Основні страви		
Шашлик із свинячого антрекоту	10	100
Шашлик з баранини	10	100
Шашлик з білого амура	10	100
Гратен з картоплі та овочів під скоринкою з пармезану	5	100
Овочі-гриль (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!