



ЦАРСЬКИЙ
КЕЙТЕРИНГ

БАНКЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ НА ВЕЧІРКУ
варіанти меню & додаткові послуги

БАНКЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ НА ВЕЧІРКУ

Вихід на 1 персону: 1100 грамів.

Банкет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Брускета з чорізо та в'яленим томатом	10	35
Брускета з хамоном та чері	10	35
Брускета з лососем гравлакс, чері, руколою та кунжутом	10	35
Профітролі з паштетом фуа-гра та паприкою	10	35
Бєбі соління на шпажці (корнішон, томат в'ялений, оливки, маслини, перець маринований)	10	35
Качиний террін на крутоні з малиною та мікрогріном	3	180
М'ясне асорті (ковбаса с/к, буженина, ковбаски с/к, сирокочений карбонат, маслини, грінки)	2	400
Сирне асорті "Преміум" (пармезан, камамбер, дорблю, королівський, джем, крекери)	2	500
Асорті по-грецьки (оливки, маслини, оливки каламата, томат в'ялений)	2	400
Салати		
Салат "Цезар" з айзбергом, копченою курячою грудкою, помідорами чері, пармезаном, грінками та соусом "Цезар"	3	300
"Капрезе" з соусом "Песто", чері, бєбі-моцарелою та кедровим горіхом на подушці з руколи	3	300
Основні страви		
Стейк зі свинячої вирізки під грибним соусом	10	100
Курячі крильця-гриль у медовій заправці	10	100
Шашлик із сома	5	100
Картопля запечена з розмарином	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!