



ЦАРСЬКИЙ
КЕЙТЕРИНГ

БАНКЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ НА ВЕСІЛЛЯ
варіанти меню & додаткові послуги

БАНКЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ НА ВЕСІЛЛЯ

Вихід на 1 персону: 1110 грамів.

Банкет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Тапас з восьминогом під пікантною заправкою з мікрогріном	10	35
Брускета з лососем гравлакс, чері, руколою та кунжутом	10	35
Міні-тарталетки з червоною ікрою та сиром "Філадельфія"	10	35
Профітролі з паштетом фуа-гра та паприкою	10	35
Рулетки з баклажанів "По-пармські" (в начинці: паприка, томат, рукола, бринза, соус часниковий айолі)	2	180
Ростбіф з телячої вирізки під пармезаном та каперсами	2	180
Качиний террін на крутоні з малиною та мікрогріном	2	180
Асорті італійських делікатесів (хамон, чорізо, ковбаса Мілано, оливки, каперси)	1	400
Сирне асорті "Преміум" (пармезан, камамбер, дорблю, королівський, джем, крекери)	1	500
Асорті по-грецьки (оливки, маслини, оливки каламата, томат в'ялений)	1	400
Рибне плато (сьомга шеф-посолу, масляна, палтус, ікра червона, масло вершкове)	1	400
Овочева асорті "Преміум" (перець болгарський, огірок, томат, селера, соус "Тартар", зелень)	1	1000
Асорті сезонних фруктів	1	1000
Салати		
Салат "Нісуаз" з міксу трав, підсмаженим тунцем, чері, перепелиним яйцем, маслинами, цибулею та соусом "Нісуаз"	2	300
"Капрезе" з соусом "Песто", чері, бебі-моцарелою та кедровим горіхом	2	300
Основні страви		
Запечений свинячий окіст з травами	10	100
Шашлик з білого амура	5	100
Стейк з лосося під ікорним соусом	5	100
Гратен з картоплі зі скоринкою з пармезану	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!