



ЦАРСЬКИЙ
КЕЙТЕРИНГ

ПРОПОЗИЦІЇ НА ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ
варіанти меню & додаткові послуги

Пропозиція № 1

Вихід на 1 персону: 660 грамів.

Фуршет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Брускета з тартаром з лососю та каперсів	5	35
Брускета з копченою куркою та в'яленим томатом	5	35
Сальчичон з помідором чері та сиром "Гауда"	10	30
Тигрова креветка з чері та міксом трав (у стаканчиках)	10	40
Качиний террін на крутоні з малиною та мікрогріном	10	35
Пармська шинка з оливками на хлібній галеті	10	35
Качина грудка з манго та полуницею	10	35
Канале з ікрою на крутоні	10	20
М'ясне асорті (ковбаса с/к, буженина, ковбаски с/к, сирокопчений карбонат, маслини)	1	400
Сирне асорті "Преміум" (пармезан, камамбер, дорблю, королівський, джем, крекери)	1	500
Салати		
Салат "Цезар" з айзбергом, підкопченою курячою грудкою, помідорками чері, пармезаном, грінками та соусом "Цезар" (подача в стаканах)	5	100
"Капрезе" з соусом "Песто", чері, бебі-моцарелою та кедровим горіхом (подача в стаканах)	5	100
Основні страви		
Курячий міні-шашличок з болгарським перцем на бамбуковій шпаци	5	100
Медальйони зі свинячої вирізки в беконі	5	100
Овочі гриль на шпажках (цукіні, баклажан, перець болгарський, печериці, цибуля)	10	120
Соус "Тартар"	2	50
Соус "Барбекю"	2	50

Пропозиція № 2

Вихід на 1 персону: 990 грамів.

Банкет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Брускета з тартаром з лосося та каперсами	10	35
Брускета з хамоном та помідором чері	10	35
Міні-тарталетка з сиром "Філадельфія" та червоною ікрою	10	35
Профітролі з паштетом фуа-гра та паприкою	10	35
Рулетики з баклажанів "По-пармськи" (в начинці: паприка, томат, рукола, бринза, соус часниковий айолі)	2	180
Буженина "По-царськи" з хріном та корнішонами	2	300
Асорті по-грецьки (оливки, маслини, оливки каламата, томат в'ялений)	1	400
Овочеве асорті "Преміум" (перець болгарський, огірок, томат, селера, соус "Тартар", 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
Рибне плато (сьомга шеф-посолу, масляна, палтус, ікра червона, масло вершкове)	1	400
Салати		
Салат з міксом трав, томатами чері, смаженими креветками, кальмарами та сьомгою під бальзамічною заправкою	2	270
Салат "Цезар" з айзбергом, підкопченою курячою грудкою, помідорками чері, пармезаном, грінками та соусом "Цезар"	2	300
Основні страви		
Стейк зі свинини під перечним соусом	10	100
Медальйони з індички під вершковим соусом	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
Хлібна корзина (французький багет, тостовий хліб, темний хліб)	1	500

Пропозиція VIP № 1

Вихід на 1 персону: 870 грамів.

Фуршет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Брускета з пармською шинкою та томатом чері	10	35
Тигрова креветка з чері та міксом трав (у стаканчиках)	10	40
Качиний террін на крутоні з малиною та мікрогріном	10	35
Хрустка міні-тарталетка з пате індички під соусом з журавлини	10	35
В'ялений томат з мусом з горгонзоли на крутоні	10	30
Канале з прошутто, сиром горгонзола та грушею	10	40
Профітролі з мусом з лосося та червоною ікром	10	35
Овочеве крюдіте з соусом "Песто" (подача в шотах)	10	40
Міні-тарталетка з сиром "Філадельфія" та червоною ікром	10	35
Плато благородних сирів (брі, пармезан, блакитний сир, чедер, ягоди, горіхи)	1	500
Салати		
Салат з качиною грудкою, манго, міксом трав, томатом чері під пікантною заправкою (подача в стаканах)	5	100
Салат "Цезар" з айзбергом, підкопченою курячою грудкою, помідорками чері, пармезаном, грінками та соусом "Цезар" (подача в стаканах)	5	100
Основні страви		
Кебаб з телятини з розмарином на бамбуковій шпажці	10	100
Свиняча вирізка з яблуками під соусом "Бешамель"	10	100
Стейк з лосося під ікорним соусом	5	80
Лаваш із сиром сулугуні, соковитими томатами та зеленню	10	50
Овочі-гриль (баклажан, цукіні, болгарський перець, печериці, томати, цибуля) з соусом "Тартар"	5	120
Картопля "По-селянськи" запечена в травах з соусом "Барбекю"	5	120
Додатки до страв		
Соус "Тартар"	2	50
Соус "Барбекю"	2	50

Пропозиція VIP № 2

Вихід на 1 персону: 1150 грамів.

Банкет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Мікс брускет (з хамоном та чері, з лососем та авокадо, з чорізо та в'яленим томатом)	30	35
Міні-тарталетка з сиром "Філадельфія" та червоною ікרוю	10	35
Профітролі з паштетом фуа-гра та паприкою	10	35
Качиний террін на крутоні з малиною та мікрогріном	3	180
Рулетики з баклажанів по-пармськи (в начинці: паприка, томат, рукола, бринза, соус часниковий айолі)	3	180
Асорті по-грецьки (оливки, маслини, оливки каламата, томат в'ялений)	1	400
Овочеве 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 "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		
Стейк зі свинини на кості	10	100
Запечена куряча грудка, фарширована моцарелою під соусом "Рокфор"	10	100
Шашлик із сома	10	100
Картопля запечена з розмарином	5	100
Овочі-гриль (цукіні, баклажан, перець болгарський, печериці, цибуля)	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)
- Оренда столів фуршетних
- Оренда столів коктейльних
- 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!