



ЦАРСЬКИЙ
КЕЙТЕРИНГ

ФУРШЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ НА КОРПОРАТИВ
варіанти меню & додаткові послуги

ФУРШЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ НА КОРПОРАТИВ

Вихід на 1 персону: 820 грамів.

Фуршет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Канapé з саямі та сиром "Гауда"	10	35
Шпáжка хамон з черрі	10	35
Млинцеві мішечки з грибами	10	35
Камамбер з білим виноградом	10	40
Профітролі з салатом із лосося шеф-посолу	10	40
Брускета з копченою куркою та в'яленим томатом	10	33
Тарталетка з трояндою із лосося та авокадо	10	45
Міні-тарталетки з салатом "Насолода"	10	35
Салати		
Салат "Тіфані" зі стеблами селери, болгарським перцем, салатним міксом, соковитою куркою, червоним виноградом під йогуртовою заправкою).	5	100
Салатний мікс з маринованим тунцем, оливкою, томатами чері, авокадо та каперсами (подача в стаканах)	5	100
Основні страви		
Кебаб з телятини на бамбуковій шпáжці	10	100
Міні-шашличок з лосося та цукіні на бамбуковій шпáжці	5	80
Овочі гриль на шпáжках (цукіні, баклажан, перець болгарський, печериці, цибуля)	10	120
Добавки до страв		
Соус "Тартар"	2	50
Соус "Барбекю"	2	50
Хлібна корзина (французький багет, тостовий хліб, темний хліб)	1	500
Десерти		
Десерт "Тірамісу" в стаканчиках	10	45
Шоколадний брауні з горішками	10	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 фуршетних
(прямокутні)
- 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!