



ЦАРСЬКИЙ
КЕЙТЕРИНГ

ФУРШЕТНІ ПРОПОЗИЦІЇ
варіанти меню & додаткові послуги

Пропозиція № 1

Вихід на 1 персону: 630 грамів.

Фуршет на 10 персон

Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Куряча грудка з оливкою на крутоні	10	35
Камамбер з білим виноградом	10	35
Чорізо з в'яленим томатом та пармезаном	10	35
Буженина з огірком і помідором чері	10	40
Королівський сир з беконом та маринованим грибочком	10	35
Пармська шинка з оливками на хлібній галеті	10	35
Сьомга з адигейським сиром на тості	10	40
Профітролі з курячим паштетом та болгарським перцем	10	35
Салати		
Салат "Цезар" з айзбергом, підкопченою курячою грудкою, помідорами чері, пармезаном, грінками та соусом "Цезар" (подача в стаканах)	5	100
Салат "Грецький", зі свіжими овочами, бринзою, маслинами та прованськими травами (подача в стаканах)	5	100
Основні страви		
Курячий міні-шашличок з болгарським перцем на бамбуковій шпаци	10	100
Картопля "По-селянськи" запечена в травах	10	120
Додатки до страв		
Соус "Тартар"	2	50
Соус "Барбекю"	2	50

Пропозиція № 2

Вихід на 1 персону: 760 грамів.

Фуршет на 10 персон

Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Брускета з тар-таром 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
Терін на крутоні з малиною та мікрогіном	10	35
Пармська шинка з оливками на хлібній галеті	10	35
Качина грудка з манго та полуницею	10	35
Канapé з ікрою на крутоні	10	20
М'ясне асорті (ковбаса с/к, буженина, ковбаски с/к, сирокочений карбонат, маслини)	1	400
Сирне асорті "Преміум" (пармезан, камамбер, дорблю, королівський, джем, крекери)	1	500
Салати		
Салат "Цезар" з айзбергом, підкоченою курячою грудкою, помідорами 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	10	100
Медальйони зі свинячої вирізки в беконі	5	100
Шашлик "Дари моря" з тигровою креветкою та лососем	5	80
Овочі гриль на шпакках (цукіні, баклажан, перець болгарський, печериці, цибуля)	10	120
Додатки до страв		
Соус "Тартар"	2	50
Соус "Барбекю"	2	50

Пропозиція № 3

Вихід на 1 персону: 960 грамів.

Фуршет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Брускета зі слабосоленим лососем та каперсами	5	35
Брускета з пармською шинкою та томатом чері	5	35
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
Рулетики з баклажанів з морквою по-корейськи	10	40
Профітролі з мусом з лосося та червоною ікрою	10	35
Брошет з овочами та міксом трав	10	40
Асорті італійських делікатесів (хамон, чорізо, ковбаса Мілано, оливки, каперси)	1	400
Плато благородних сирів (брі, пармезан, блакитний сир, чедер, ягоди, горіхи)	1	500
Салати		
Салат "Пармський" з прошутто (мікс трав, прошутто, томати чері, оливки, бальзамічна заправка)	5	100
Салат "Нісуаз" з міксу трав, підсмаженим тунцем, томатами черрі, перепилиним яйцем, маслинами, цибулею та соусом "Нісуаз" (подача в стаканах)	5	100
Основні страви		
Медальйони з індички під соусом "Дорблю"	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
Кукурудза на грилі з вершковим маслом	10	100
Овочі-гриль (баклажан, цукіні, болгарський перець, печериці, томати, цибуля) з соусом "Тартар"	5	120+30
Картопля "По-селянськи" запечена в травах з соусом "Барбекю"	5	120+30

Пропозиція VIP

Вихід на 1 персону: 1000 грамів.

Фуршет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Брускета з тар-таром з лососю та каперсів	5	35
Брускета з тигровою креветкою та бальзаміком	5	35
Брускета з прошутто та мікрогріном	5	35
Хрустка міні-тарталетка з пате індички під соусом з журавлини	10	35
Канapé з трояндою з лосося та каперсами	10	25
Хамон на мармуровому сирі з оливкою	10	30
Профітролі з мусом з лосося та червоною ікрою	10	35
Качина грудка з манго таполуницею	10	35
Брошет з овочами та міксомтрав	10	40
Асорті італійських делікатесів (хамон, чорізо, ковбаса Мілано, оливки, каперси)	1	400
Плато благородних сирів (брі, пармезан, блакитний сир, чедер, ягоди, горіхи)	1	500
Салати		
Салат "Пармський" з прошутто (мікс трав, прошутто, томати чері, оливки, бальзамічна заправка)	5	100
Салат з міксом трав, томатами чері, смаженими креветками, кальмарами та сьомгою під бальзамічною заправкою	5	100
Основні страви		
Свиняча вирізка з яблуками під соусом "Бешамель"	10	100
Креветки на грилі з вершково-часниковим соусом	10	80
Стейк з лосося під ікорним соусом	10	80
Лаваш із сиром сулугуні, соковитими томатами та зеленню	10	50
Кукурудза на грилі з вершковим маслом	10	100
Овочі-гриль (баклажан, цукіні, болгарський перець, печериці, томати, цибуля) з соусом "Тартар"	5	120+30
Картопля "По-селянськи" запечена в травах з соусом "Барбекю"	5	120+30

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!