



**ЦАРСЬКИЙ
КЕЙТЕРИНГ**

**ФУРШЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ НА НОВИЙ РІК
варіанти меню & додаткові послуги**

ФУРШЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ НА НОВИЙ РІК

Вихід на 1 персону: 725 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
Качина грудка з манго та полуницею	10	35
Шпажка хамон на королівському сири	10	40
Королівський фінік з мусом з горгонзоли на крутоні	10	35
Тигрова креветка з чері та міксом трав (у стаканчиках)	10	40
Брошет з овочами та міксом трав	10	40
Асорті італійських делікатесів (хамон, чорізо, ковбаса Мілано, оливки, каперси)	1	400
Сирне асорті "Преміум" (пармезан, камамбер, дорблю, королівський, джем, крекери)	1	500
Салати		
Салат з міксом трав, томатами чері, смаженими креветками, кальмарами та сьомгою під бальзамічною заправкою (подача в стаканах)	5	100
Салат "Цезар" з айзбергом, підкопченою курячою грудкою, помідорами чері, пармезаном, грінками та соусом "Цезар" (подача в стаканах)	5	100
Основні страви		
Свиняча вирізка з яблуками під соусом "Бешамель"	10	100
Стейк з лосося під ікорним соусом	10	80
Овочі-гриль (баклажан, цукіні, болгарський перець, печериці, томати, цибуля)	5	120
Гратен з картоплі зі скоринкою з пармезану	5	100
Соус "Тартар"	2	50
Соус "Барбекю"	2	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 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!