



ЦАРСЬКИЙ
КЕЙТЕРИНГ

ФУРШЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ В ОФІС
варіанти меню & додаткові послуги

ФУРШЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ В ОФІС

Вихід на 1 персону: **780 грамів.**

Фуршет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Сьомга з адигейським сиром на тості	10	35
Хамон на мармуровому сирі з оливкою	10	30
Шпажка черрі з сальмі, в'яленим томатом, базиліком та моцарелою	10	35
Канапе на крекері з лососем	10	35
Пармська шинка на хлібному крутоні з оливками	10	30
Чорізо з грибочками на хлібній галеті	10	35
Профітролі з паштетом фуа-гра та паприкою	10	30
Канапе "По-сицилійськи"	10	30
Міні-тарталетки з жульеном	10	35
Салати		
Салат "А-ля грецький" з міксом трав та бринзою (подача в стаканах)	10	50
Салат з хамоном, міксом трав та пармезаном, під бальзамічною заправкою	10	50
Основні страви		
Медальйони зі свинячої вирізки в беконі	5	100
Стейк з індички під соусом "Рокфор"	5	100
Овочі гриль на шпажках (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 лісовими 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!