



ЦАРСЬКИЙ
КЕЙТЕРИНГ

ФУРШЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ НА ВЕСІЛЛЯ
варіанти меню & додаткові послуги

ФУРШЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ НА ВЕСІЛЛЯ

Вихід на 1 персону: 770 грамів.

Фуршет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Млинцевий рол із шинкою	10	35
Салямі з в'яленим томатом та пармезаном	10	35
Сальчичон з помідором чері та сиром "Гауда"	10	30
Канапе з масляною та імбирем	10	35
Канапе з ікрою на крутоні	10	20
Шпажка "Капрезе"	10	35
Рулетики з баклажанів "По-східному"	10	30
Дорблю з червоним виноградом на ніжному крекері	10	35
Крутон з мусом із дорблю	10	35
Міні-тарталетки "Мусака"	10	40
Салати		
Салат з міксом трав, томатами чері, смаженими креветками, кальмарами та сьомгою під бальзамічною заправкою	5	100
Салат "Сієста" (мариновані печериці, куряча грудка, ананас, кукурудза, майонез, зелень)	5	100
Основні страви		
Міні-шашличок з курячої грудки	10	100
Картопля "По-селянськи" запечена в травах	5	120
Овочі-гриль на шпажках (цукіні, баклажан, перець болгарський, печериці, цибуля)	5	120
Добавки до страв		
Соус "Тартар"	2	50
Соус "Барбекю"	2	50
Хлібна корзина (французький багет, тостовий хліб, темний хліб)	1	500
Десерти		
Фруктова шпажка (ананас, ківі, виноград, полуниця)	10	40

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!