



ЦАРСЬКИЙ
КЕЙТЕРИНГ

ФУРШЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ НА ЮВІЛЕЙ
варіанти меню & додаткові послуги

ФУРШЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ НА ЮВІЛЕЙ

Вихід на 1 персону: 825 грамів.

Фуршет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
Холодні закуски		
Брускета "Капрезе"	5	35
Брускета з масляною рибою та оливкою	5	35
Тарталетка з трояндою із лосося та авокадо	10	35
Брі з ананасом	10	40
Рулетики "По-східному"	10	40
Тарталетка з трояндою із лосося та авокадо	10	35
Канапе з пате з фуа-гра	10	40
Пармська шинка з оливками на хлібній галеті	10	35
Саламі з в'яленим томатом та пармезаном	10	35
Салати		
Салат з качиної грудки, манго, мікса салата, м'якоті апельсина та мигдальних пластівців, заправка з оливок та маслин (подача в стаканах)	5	100
Салат з авокадо, тартаром з лосося, томатами чері та міксом салату під йогуртовою заправкою (подача в стаканах)	5	100
Основні страви		
Кебаб з телятини на бамбуковій шпаци	10	100
Міні-шашличок з індички під соусом "Унагі"	10	100
Овочі-гриль (баклажан, цукіні, болгарський перець, печериці, томати, 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		
Міні тарталетки з ягодами та заварним кремом	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!