



ЦАРСЬКИЙ  
КЕЙТЕРИНГ

---

ГРИЛЬ-ПРОПОЗИЦІЇ  
*варіанти меню & додаткові послуги*

# Про нас:

Компанія «Царський Кейтеринг» більше 10-ти років надає повний спектр послуг в сфері виїзного харчування у м. Київ та Київській області, зокрема в організації **барбекю та гриль-заходів**.

**Своїм клієнтам ми надаємо наступні послуги:**

- **Виїзд професійного кухаря** на локацію замовника.
- **Приготування страв на грилі** просто на місці події.
- **Персонал для обслуговування гостей** (офіціанти, гриль-майстри).
- **Доставка та встановлення обладнання** (гриль, мангал, додаткове приладдя).
- **Оформлення зони барбекю та сервірування столів**.



# ФОТО З ПРОВЕДЕНИХ НАМИ ЗАХОДІВ:



# Послуги кухаря по Києву:

## Виїзд кухаря-мангальника без продукції

К-ть гостей	К-ть продукції	Вартість послуг (до 5 годин)	Примітки
до 20	до 20 кг	5000 грн.	<b>додаткові 5 кг продукції + 500 грн. до вартості послуг додаткова година роботи кухаря + 500 грн. до вартості послуг</b>
20-25	до 25 кг	6000 грн.	
30-35	до 30 кг	7000 грн.	
35-50	до 45 кг	10000 грн. (2 кухаря)	
більше 50	розраховується індивідуально		

## Виїзд кухаря-мангальника з продукцією (включно із закупівлею, заготівлею та маринуванням)

К-ть гостей	К-ть продукції	Вартість послуг (до 5 годин)	Примітки
до 20	до 20 кг	8000 грн.	<b>додаткові 5 кг продукції + 500 грн. до вартості послуг додаткова година роботи кухаря + 500 грн. до вартості послуг</b>
20-25	до 25 кг	9000 грн.	
30-35	до 30 кг	10000 грн.	
35-50	до 45 кг	14000 грн. (2 кухаря)	
більше 50	розраховується індивідуально		

**\*послуги кухаря по Київській області розраховуються індивідуально з менеджером**

## Додатково:

- Оренда мангалу
- Оренда шампурів
- Оренда решіток
- Оренда кухонного інвентаря (ножі, дошки, щипці, миски, лопатки, черпаки тощо)
- Оренда казана 20-30 літрів
- Оренда казана 70 літрів з бочкою для дров
- Дрова (15 кг)
- Вугілля (10 кг)

**Вартість логістики розраховуємо індивідуально, в залежності від адреси доставки/локації проведення заходу**

# Посуд

## Стаціонарний посуд

Посуд під викладку

Марміт

Тарілка (основна)

Виделка

Ніж

Ложка

Стакан

Бокал (для вина)

Бокал (для шампанського)

Бокал (для коньяку)

Бокал (для віскі)

Чарка (під горілку)

Скатертина

Соусник з ложечкою

## Одноразовий посуд

Фольгований бокс

Тарілка (основна)

Тарілка (глибока)

Виделка

Ніж

Ложка

Стакан (паперовий)

Стакан (склопластик)

Серветки

# ПРИКЛАД ПОДАЧІ СТРАВ З МАНГАЛУ:



АСОРТИМЕНТ СТРАВ

# М'ясо

## Свинина:

- Шашлик з ошийка
- Шашлик з антрекоту
- Ребро-гриль
- Шашлик з вирізки
- Шашлик з битка
- Чалагач (стейк на кості)
- Ескалоп (стейк з ошийка)
- Ковбаски



# М'ясо

## Телятина:

- Шашлик з м'якоті (яблучко)
- Шашлик з вирізки
- Стейк на кості
- Шашлик з битка
- Печінка жировій сітці
- Люля-кебаб

## Баранина:

- Шашлик з м'якоті
- Каре ягняти
- Люля-кебаб
- Ковбаски



# Птиця

## Курка:

- Крильця барбекю
- Гомілки барбекю
- Шашлик з грудки
- Стегенця на грилі
- Сердечка на бамбуковій шпажці
- Люля-кебаб
- Курча табака
- Ковбаски

## Індичка:

- Шашлик з грудки
- Люля-кебаб



# Риба та морепродукти

## Риба:

- Шашлик з білого амура
- Шашлик із сома
- Шашлик з лосося
- Стейк з сьомги
- Стейк з скумбрії
- Кебаб із судака

## Морепродукти:

- Тигрові креветки на грилі
- Мідії на бамбуковій шпажці
- Кальмар на грилі



# Гарнір з мангалу

## Овочі:

- Картопля з салом на грилі
- Асорті овочів-гриль
- Печериці
- Баклажан
- Цукіні
- Кабачок
- Перець болгарський
- Гарбуз-гриль
- Цибуля



# Страви з казана та закуски

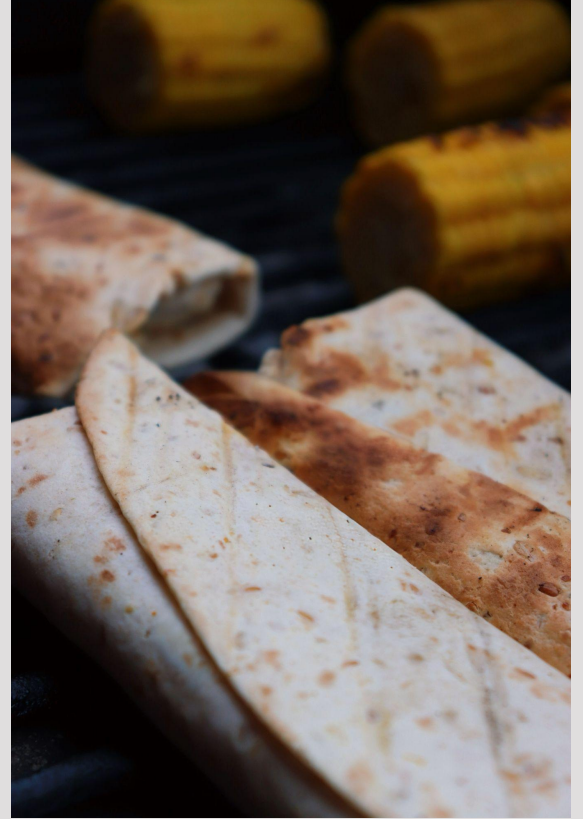
## Страви з казана:

- Уха «Царська»
- Бограч «Гуцульський»
- Шурпа (баранина або телятина )
- Борщ «Український»
- Плов (телятина, свинина, курятина, баранина)
- Куліш «Козацький»
- Каша «Солдатська»

## Закуски:

- Лаваш із сиром сулугуні та зеленню
- Лаваш із бринзою та сулугуні
- Лаваш з куркою та овочами
- Лаваш із сиром та томатами





# 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 послуги персоналу 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!