



**ЦАРСЬКИЙ
КЕЙТЕРИНГ**

**ГРИЛЬ-ПРОПОЗИЦІЯ НА БАНКЕТ
варіанти меню & додаткові послуги**

ГРИЛЬ-ПРОПОЗИЦІЯ НА БАНКЕТ

Вихід на 1 персону: 1120 грамів.

Гриль-меню на 10 персон		
Назв	К-ть порцій	Вихід грамів
Основні страви		
Шашлик зі свинячого антрекоту	10	100
Шашлик з індичої грудки на мангалі	10	100
Стейк з лосося під ікорним соусом	5	80
Шашлик з гарбуза з тим'яном на грилі	5	100
Картопля "По-селянськи" запечена в травах	5	129
Овочі-гриль (цукіні, баклажан, перець болгарський, печериці, цибуля кримська)	5	100
Добавки до страв		
Соус "Тартар"	2	50
Соус "Барбекю"	2	50
Хлібна корзина (французький багет, тостовий хліб, темний хліб)	1	500
Холодні закуски		
Брускета з лососем гравлакс, чері, руколою та кунжутом	10	35
Міні-тарталетка з сиром "Філадельфія" та червоною ікрою	10	35
Профітролі з паштетом фуа-гра та паприкою	10	35
Сальчичон з помідором чері та сиром "Гауда"	10	30
Рулетики з баклажанів по-пармськи (в начинці: паприка, томат, рукола, бринза, соус часниковий айолі)	2	180
Качиний террін на крутоні з малиною та мікрогріном	2	180
Асорті італійських делікатесів (хамон, чорізо , ковбаса мілано, оливки, каперси)	1	400
Сирне асорті "Преміум" (пармезан, камамбер, дорблю, королівський, джем, крекери)	1	500
Асорті по-грецьки (оливки, маслини, оливки каламата, томат в'ялений)	1	400
Соління "Преміум" (корнішони, печериці мариновані, помідори, імбир, морква по-корейськи, бекі-кукурудза)	1	1000
Овочева асорті "Преміум" (перець болгарський, огірок, томат, селера, соус "Тар-Тар", зелень)	1	1000
Салати		
Мікс трав з томатом чері, авокадо та бальзамічною заправкою	2	250
"Капрезе" з соусом "Песто", чері, бекі-моцарелою та кедровим горіхом на подушці з руколи	2	300

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!