



ЦАРСЬКИЙ  
КЕЙТЕРИНГ

---

ГРИЛЬ-ПРОПОЗИЦІЯ НА КОРПОРАТИВ  
варіанти меню & додаткові послуги

## ГРИЛЬ-ПРОПОЗИЦІЯ НА КОРПОРАТИВ

Вихід на 1 персону: 1040 грамів.

Гриль-меню на 10 персон		
Назв	К-ть порцій	Вихід грамів
<b>Основні страви</b>		
Свиняча вирізка з яблуками під соусом "Бешамель"	10	100
Шашлик з баранини	10	100
Шашлик із сома	10	100
Картопля запечена з розмарином	5	100
Овочі-гриль (цукіні, баклажан, перець болгарський, печериці, цибуля кримська)	5	100
<b>Добавки до страв</b>		
Соус "Тартар"	2	50
Соус "Барбекю"	2	50
Хлібна корзина (французький багет, тостовий хліб, темний хліб)	1	500
<b>Холодні закуски</b>		
Міні-тарталетка з сиром "Філадельфія" та червоною ікрою	10	35
Млинцеві мішечки з грибним жульеном	10	65
Рулетки 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
Буженина по-царськи з хріном та корнішонами	2	300
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
Овочеve асорті (огірок, помідор, перець болгарський, морква, зелень)	1	1000
<b>Салати</b>		
Мікс трав з черрі, авокадо з бальзамічною заправкою	2	250
Салат "Цезар" з айзбергом, копченою курячою грудкою, помідорами чері, пармезаном, грінками та соусом "Цезар"	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!