



**ЦАРСЬКИЙ
КЕЙТЕРИНГ**

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

ГРИЛЬ-ПРОПОЗИЦІЯ НА ЮВІЛЕЙ

Вихід на 1 персону: 1115 грамів.

Гриль-меню на 10 персон		
Назв	К-ть порцій	Вихід грамів
Основні страви		
Кебаб з телятини в беконі	10	100
Шашлик зі свинячого ошийку	10	100
Шашлик із сома	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
Шпажка з хамоном та чері	10	35
Рол із шинкою та маслиною	10	40
Рулетки з баклажанів по-пармськи (в начинці: паприка, томат, рукола, бринза, соус часниковий айолі)	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 солінь (мариновані: помідори, огірки, капуста, морква по-корейськи, печериці)	1	1000
Овочева асорті (огірок, помідор, перець болгарський, морква, зелень)	1	1000
Салати		
Салат з качиною грудкою, чері, манго, міксом трав і мигдальними пластівцями	2	270
"Капрезе" з соусом "Песто", чері, бебі-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!