



ЦАРСЬКИЙ  
КЕЙТЕРИНГ

---

ПРОПОЗИЦІЯ НА НОВОРІЧНИЙ КЕЙТЕРИНГ  
варіанти меню & додаткові послуги

# ПРОПОЗИЦІЯ НА НОВОРІЧНИЙ КЕЙТЕРИНГ

Вихід на 1 персону: 1135 грамів.

Банкет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
<b>Холодні закуски</b>		
Брускета з оселедцем матіас на бородинському хлібі з цибулею	10	35
Брускета з лососем гравлакс, чері, руколою та кунжутом	10	35
Міні-тарталетка з сиром "Філадельфія" та червоною ікрою	10	35
Буженина по-царськи з хрінном та корнішонами	10	30
Міні-тарталетки "Мусака" (з начинкою з баклажанів, яловичини, томатного соусу, помідора чері, під голандським сиром)	10	30
Профітролі з паштетом фуа-гра та паприкою	10	35
Рулетики з баклажанів по-пармськи (в начинці: паприка, томат, рукола, бринза, соус часниковий айолі)	3	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
Овочеve асорті (огірок, помідор, перець болгарський, морква, зелень)	1	1000
<b>Салати</b>		
Салат "Нісуаз" з міксу трав, підсмаженим тунцем, чері, перепелиним яйцем, маслинами, цибулею та соусом "Нісуаз"	3	300
"Капрезе" з соусом "Песто", чері, бебі-моцарелою та кедровим горіхом на подушці з руколи	3	300
<b>Основні страви</b>		
Медальйони з телятини в беконі із ягідним соусом	10	100
Запечена куряча грудка, фарширована моцарелою під соусом "Рокфор"	10	100
Гратен з картоплі та овочів під скоринкою з пармезану	10	100
Бебі овочі з кедровими горішками	10	100
<b>Добавки до страв</b>		
Соус "Тартар"	2	50
Соус "Барбекю"	2	50
Хлібна корзина (французький багет, тостовий хліб, темний хліб)	1	500

## 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 банкетних (прямокутні)
- Оренда столів банкетних (круглі)
- Оренда столів фуршетних
- 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!