



**ЦАРСЬКИЙ  
КЕЙТЕРИНГ**

---

**ПРОПОЗИЦІЇ НА НОВИЙ РІК  
варіанти меню & додаткові послуги**

# Пропозиція № 1

Вихід на 1 персону: 700 грамів.

Фуршет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
<b>Холодні закуски</b>		
Брускета з лососем, чері та кунжутом	10	35
Брускета з копченою куркою та в'яленим томатом	10	35
Дорблю з білим виноградом	10	35
Чорізо з в'яленим томатом та пармезаном	10	35
Тарталетка з трояндою із лосося та авокадо	10	45
Буженина з огірком і помідором чері	10	40
Королівський сир з беконом та маринованим грибочком	10	35
Пармська шинка з оливками на хлібній галеті	10	35
Сьомга з адигейським сиром на тості	10	40
Профітролі з курячим паштетом та болгарським перцем	10	35
<b>Салати</b>		
Салат "Цезар" з айзбергом, підкопченою курячою грудкою, помідорками чері, пармезаном, грінками та соусом "Цезар" (подача в стаканах)	5	100
Салат "Грецький", зі свіжими овочами, бринзою, маслинами та прованськими травами (подача в стаканах)	5	100
<b>Основні страви</b>		
Курячий міні-шашличок з болгарським перцем на бамбуковій шпажці	10	100
Картопля "По-селянськи" запечена в травах	10	120
<b>Додатки до страв</b>		
Соус "Тартар"	2	50
Соус "Барбекю"	2	50

## Пропозиція № 2

Вихід на 1 персону: 1000 грамів.

Банкет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
<b>Холодні закуски</b>		
Тартар з лосося на брускеті з руколюю та каперсами	10	35
Міні-тарталетка з сиром "Філадельфія" та червоною ікрою	10	35
Пармська шинка на хлібній галеті з оливками	10	30
Профітролі з індичим пате та зеленню	10	35
Качиний террін з малиновим соусом, мікрогріном та пшеничними крутонами	3	180
Асорті по-грецьки (оливки, маслини, оливки каламата, томат в'ялений)	1	400
Овочеve асорті "Преміум" (перець болгарський, огірок, томат, селера, соус "Тартар", зелень)	1	1000
Асорті італійських делікатесів (хамон, чорізо, ковбаса Мілано, оливки, каперси)	1	400
Сирне асорті "Преміум" (пармезан, камамбер, дорблю, королівський, джем, крекери)	1	500
Асорті сезонних фруктів	1	1000
<b>Салати</b>		
Салат з креветками та міксом трав з томатом, огірком під медово-гірчичним соусом	2	250
"Капрезе" з соусом "Песто", чері, бебі-моцарелою та кедровим горіхом	2	300
<b>Основні страви</b>		
Стейк з індички під соусом "Рокфор"	10	100
Медальйони з свинячої вирізки в беконі	10	100
Гратен з картоплі зі скоринкою з пармезану	5	100
Овочі-гриль (цукіні, баклажан, перець болгарський, печериці, цибуля кримська)	5	100
<b>Додатки до страв</b>		
Соус "Тартар"	2	50
Соус "Барбекю"	2	50
Хлібна корзина (французький багет, тостовий хліб, темний хліб)	1	500

# Пропозиція VIP № 1

Вихід на 1 персону: 870 грамів.

Фуршет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
<b>Холодні закуски</b>		
Брускета з пармською шинкою та томатом чері	10	35
Шпинатні ролли з лососем шеф посолу та міксом салату	10	35
Качиний террін на крутоні з малиною та мікрогріном	10	35
Хрустка міні-тарталетка з пате індички під соусом з журавлини	10	35
В'ялений томат з мусом з горгонзоли на крутоні	10	30
Канапц прошуто сиром горгонзола та грушею	10	40
Профітролі з мусом з лосося та червоною ікрою	10	35
Овочеve крjдїте з соусом песто (подача в шотах)	10	40
Асортї італїйських делїкатесїв (хамон, чорїзо, ковбаса Мілано, оливки, каперси)	1	400
Плато благородних сирїв (брї, пармезан, блакитний сир, чедер, ягоди, горїхи)	1	500
<b>Салати</b>		
Салат з качиною грудкою, манго, міксом трав, черї, під пїкантиною заправкою (подача в стаканах)	5	100
Салат "Нїсуаз" з мїксу трав, підсмаженим тунцем, томатами черрї, перепилиним яйцем, маслинами, цибулею та соусом "Нїсуаз" (подача в стаканах)	5	100
<b>Основні страви</b>		
Кебаб з баранини з розмарином на бамбуковій шпациї	10	100
Свиняча вирїзка з яблуками під соусом "Бешамель"	10	100
Стейк з лосося під ікорним соусом	5	80
Лаваш із сиром сулугунї, соковитими томатами та зеленню	10	50
Овочї-гриль (баклажан, цукїні, болгарський перець, печерицї, томати, цибуля)	5	120
Картопля "По-селянськи" запечена в травах	5	120
<b>Додатки до страв</b>		
Соус "Тартар"	2	50
Соус "Барбекjю"	2	50

## Пропозиція VIP № 2

Вихід на 1 персону: 1090 грамів.

Банкет на 10 персон		
Назва	К-ть порцій	Вихід грамів
<b>Холодні закуски</b>		
Брускета з лососем гравлакс, чері, руколюю та кунжутом	10	35
Профітролі з печінкою тріски та перепелиним яйцем	10	35
Міні-тарталетки з червоною ікрою та сиром "Філадельфія"	10	35
Профітролі з паштетом фуа-гра та паприкою	10	35
Рулетки з баклажанів "По-пармськи" (в начинці: паприка, томат, рукола, бринза, соус часниковий айолі)	2	180
Ростбіф з телячої вирізки під пармезаном та каперсами	2	180
Овочеve асорті "Преміум" (перець болгарський, огірок, томат, селера, соус "Тартар", зелень)	1	1000
Асорті італійських делікатесів (хамон, чорізо, ковбаса Мілано, оливки, каперси)	1	400
Сирне асорті "Преміум" (пармезан, камамбер, дорблю, королівський, джем, крекери)	1	500
Рибне плато (сьомга шеф-посолу, масляна, палтус, ікра червона, масло вершкове)	1	400
Асорті сезонних фруктів	1	1000
<b>Салати</b>		
Салат "Нісуаз" з міксу трав, підсмаженим тунцем, чері, перепелиним яйцем, маслинами, цибулею та соусом "Нісуаз"	2	300
"Капрезе" з соусом "Песто", чері, бебі-моцарелою та кедровим горіхом	2	300
<b>Основні страви</b>		
Запечений барянячий окіст з розмарином	10	100
Шашлик з білого амура	5	100
Стейк з лосося під ікорним соусом	5	80
Гратен з картоплі зі скоринкою з пармезану	5	100
Овочі-гриль (цукіні, баклажан, перець болгарський, печериці, цибуля кримська)	5	100
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!