



ЦАРСЬКИЙ
КЕЙТЕРИНГ

ЇЖА НА ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ
варіанти меню & додаткові послуги

ЇЖА НА ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ

Вихід на 1 персону: 1265 грамів.

Назва	К-ть порцій	Вихід грамів.
Холодні закуски		
Оселедець пряного посолу на запеченій картоплі з червоною цибулею та зеленню	10	30
Брускета з пармською шинкою та оливкою	10	35
Млинцеві мішечки з грибним жульеном	10	65
Канапе по-українськи з салом та корнішоном на бородинському крутоні	10	35
Мариновані грибочки (опеньки, білі, маслюки)	1	350
Асорті по-грецьки (оливки, маслини, оливки каламата, томат в'ялений)	1	400
Асорті солінь (мариновані: помідори,огірки, капуста, морква по-корейськи, печериці)	1	1000
Овочеве асорті "Преміум" (перець болгарський, огірок, томат, селера, соус "Тар-Тар", зелень)	1	1000
М'ясне асорті (ковбаса с/к, буженина, ковбаски с/к, сирокопчений карбонат, маслини, грінки)	1	400
Сирне асорті "Преміум" (пармезан, камамбер, дорблю, королівський, джем, крекери)	1	500
Салати		
Мікс трав з томатом чері, авокадо та бальзамічною заправкою	3	250
Салат "Сієста" (мариновані печериці, куряча грудка, ананас, кукурудза, майонез, зелень)	3	300
Основні страви		
Окіст зі свинини, запечений в печі з травами	20	100
Качка запечена з апельсинами	15	100
Ковбаса домашня	5	100
Картопля запечена з розмарином	5	100
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

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!