



КЕЙТЕРИНГ

Предложение



<http://okcatering.com.ua/>

Менеджер мероприятий

Екатерина

+38 (098) 956 28 36

ekaterinaterzinova@gmail.com

Меню

Вариант 1

Стоимость за одну персону: 330 грн./чел.

Название	Выход блюд (грамм)
Холодные закуски	
Овощной салат с соусом Гедзе	100
Печеные овощи с куриной грудкой на гриле	100
Мини профитроли с печеночным муссом фермерского цыпленка	25
Блин с творожной пастой и зеленью	30
Хлебная корзина (бородино, багет)	60
Горячие закуски	
Митболы куриные со шпинатом в сливочном соусе	100/50
Филе белой рыбы на овощной подушке	80/70
Картофельные кусочки в паприке	100
Сладости и напитки	
Сезонные фрукты	100
Тертый пирог с сезонными ягодами	50
Узвар	200

Вариант 2

Стоимость за одну персону: 330 грн./чел.

Холодные закуски	
Канапе с куриной грудкой в зеленой глазури с томатом	25
Твердый сыр с шафрановым яблоком	30
Профитроли с грибным муссом	40
Киш лорен с миксом овощей и соусом Песто	50
Салат овощной с медово-горчичным соусом	100
Хлебная корзина (бородино, багет)	60
Горячие закуски	
Люля - кебаб куриный с соусом BBQ (2 шт)	80/30
Рыбные шарики в сливочном соусе	80/50
Рисовые шарики Аранчини	100
Овощи тушеные в томатном соусе	100
Сладости и напитки	
Сезонные фрукты	100
Маффин с изюмом	50
Узвар	200



КЕЙТЕРИНГ

Вариант 3

Стоимость за одну персону: 380 грн./чел.

Название	Выход блюд (грамм)
Холодные закуски	
Салат Греческий с сыром Фета	100
Салат с куриной грудкой, овощами и копченым сыром под ореховым соусом	100
Киш лорен с сыром Рикотта и шпинатом	50
Блинный рол с куриным муссом	30
Хлебная корзина (бородино, багет)	60
Горячие закуски	
Мины шашлычки куриные с грибами	80/50
Филе белой рыбы с сырным соусом	80/50
Блин с грибным жульеном	100
Картофель по-домашнему с грибами	100
Овощи гриль (грибы, перец, цукини, брюссельская капуста)	100
Сладости и напитки	
Сезонные фрукты	100
Мини профитроли с заварным кремом под черным шоколадом	50
Морс ягодный	200

Вариант 4

Стоимость за одну персону: 380 грн./чел.

Холодные закуски	
Салат Цезарь с куриной грудкой и сыром Пармезан	100
Корзинки с шампиньонами и сливочным сыром с зеленью	30
Томленное яблоко с твердым сыром	30
Куриная грудка в соусе карри с томатом	25
Буженина в розовой глазури с маринованными грибами	25
Хлебная корзина (бородино, багет)	60
Горячие закуски	
Карри из курицы с картофилем и спаржей	150
Рыбные шарики с соусом тар-тар	100/30
Кус-кус с печеными овощами	100
Ньоки картофельные с сыром Пармезан	100
Блинчики с куриным жульеном	100
Сладости и напитки	
Сезонные фрукты	100
Морс ягодный	200
Шу с ягодным компоте и мятным муссом	30



КЕЙТЕРИНГ

Вариант 5

Стоимость за одну персону: 440 грн./чел.

Название	Выход блюд (грамм)
Холодные закуски	
Микс салат с вяленным мясом, томатом и заправкой Дижон	100
Открытый мясной пирог с овощами	50
Блинный рол с лососем с сливочным сыром	30
Канале с ростбифом с аджикой и маринованными грибами	30
Брускетта с печенью цыпленка и луком бальзамик	40
Хрустящая корзинка с грибным муссом	35
Хлебная корзина (бородино, багет)	60
Горячие закуски	
Брошет из скумбрии с овощами	100
Крокеты из курицы с морковным гелем	100
Свинина по-грузински	100
Каннеллони со шпинатом и Адыгейским сыром и сливочным соусом	100
Картофельные дольки под сыром Пармезан	100
Сладости и напитки	
Сезонные фрукты	100
Пунш яблочно-медовый	200
Песочные брауни с базиликовым мусом	60

Вариант 6

Стоимость за одну персону: 440 грн./чел.

Холодные закуски	
Микс салат с печеным перцем, телятиной и соусом вителло тонато	100
Риет из лосося на тосте Мельба с томатом конфи	30
Утиная грудка с авокадо и рукколой под малиновым соусом	25
Сырные шарики в зелени	15
Хрустящая корзинка с томленным баклажаном и вяленным мясом	30
Капрезе с соусом Песто на шпажке	20
Киш лорен с морепродуктами	50
Хлебная корзина (пшеничный и молочные багет)	60
Горячие закуски	
Филе морской рыбы в сырной глазури	130
Индейка с зеленым перцем,сальсой из имбиря и арахисом	130
Свинина в кисло-сладком соусе	130
Полента с домашней брынзой и печеным перцем	100
Картофельный гратен с беконом и сыром Пармезан	60
Паста конкилене с овощами	50
Сладости и напитки	
Сезонные фрукты	100
Пунш яблочно-медовый	200
Панна-кота с малиновым кюли	50



КЕЙТЕРИНГ

Вариант 7

Стоимость за одну персону: 900 грн./чел.

Название	Выход блюд (грамм)
Холодные закуски	
Руккола с лососем, авокадо, томатами черри и слайсами Пармезана и соусом крем - бальзамик	100
Микс салат с Пармской ветчиной, сыром Дор Блю и вялеными томатами	100
Канapé с форели с карамелизированным фундуком на хлебной крошке	25
Креветка с ананасом, перцем и листиком тархуна	25
Эскарго с горчичным соусом	10
Индейка в миндальных хлопьях со спаржей	25
Черный сыр с мякотью апельсина с мятной икрой	25
Брускетта с моцареллой и артишоками	40
Хлебная корзина (пшеничный и молочные багет)	60
Горячие закуски	
Стейки с лосося с цитрусами гриль	130
Утиная ножка конфи с вишневым соусом	200
Мидии в сливочно-базиликовом соусе	150
Филе Миньен с соусом Марсала	150
Пазлья с морепродуктами	100
Овощи на гриле с тремя видами соусов	150
Сладости и напитки	
Сезонные фрукты	100
Лимонад из маракуйи с мятой	200
Чиз кейк Нью-Йорк с ягодным соусом	50

Сервисные услуги

50 гостей – 3300 грн.
75 гостей – 3900 грн.
100 гостей – 4600 грн.
150 гостей – 5700 грн.
200 гостей – 6400 грн.

☆стоимость может меняться в
зависимости от сложности
мероприятия и локации.



· *Транспортные услуги по Киеву
1300 грн.*

*Коктейльные столы в черных чехлах предоставляются бесплатно,
использование белых чехлов 100 грн./шт*

Наши мероприятия

17-летие Мебельной Ассоциации Украины

КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ: 150

ТИП МЕРОПРИЯТИЯ: Фуршет.



Корпоратив для компании УКРЕНЕРГО

КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ: 150

ТИП МЕРОПРИЯТИЯ: Фуршет.



Наши мероприятия

Forum ERC "Gaming day"

КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ: 120

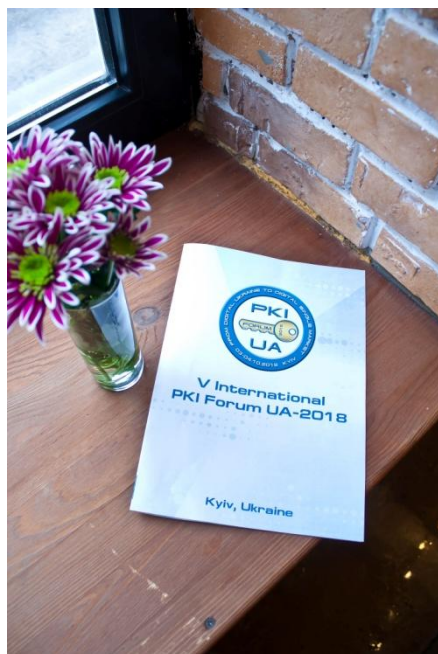
ТИП МЕРОПРИЯТИЯ: Фуршет.



PKI Forum UA-2018

КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ: 200

ТИП МЕРОПРИЯТИЯ: Фуршет.



Наши мероприятия

Свадебный банкет



КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ: 60
ТИП МЕРОПРИЯТИЯ: Банкет.



New Communication

КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ: 100
ТИП МЕРОПРИЯТИЯ: Фуршет.





Наши мероприятия

Huawei

КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ: 40
ТИП МЕРОПРИЯТИЯ : кофе-брейк.



Свадьба Pool party

КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ : 60
ТИП МЕРОПРИЯТИЯ : Фуршет.



Наши мероприятия

Syngenta Украина

КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ: 400

ТИП МЕРОПРИЯТИЯ: Банкет, кофе-брейк.



Шест-драйв Audi

КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ: 150

ТИП МЕРОПРИЯТИЯ: Фуршет.

