



КЕЙТЕРИНГ

Предложение Барбекю на 10 человек



Менеджер мероприятий

Екатерина

+38 (098) 956 28 36

ekaterinaterzinova@gmail.com

<https://www.instagram.com/okcateringua/>

Меню

Вариант 1

Стоимость за одну персону: 399 грн.

Выход на одну персону: 920 грамм

Название	Выход блюд (грамм)	Кол-во порций
Холодные закуски		
Ассорти сезонных овощей и садовой зелени (помидоры, огурцы, перец болгарский, зеленый лук, укроп, петрушка)	100	10
Сморреброд с форшмаком по-одесски, красным луком и печеным картофелем	40	10
Брускетта с томатом, авокадо и сыром Пармезан под соусом Бальзамик	40	10
Сендвич с ветчиной, сыром Чеддер и листьями салата под соусом Карри на молочной булочке с кунжутом	100	10
Баклажаны в грузинском стиле с ореховой пастой и зеленью	50	10
Закуска с розовых томатов, моцареллы и соусом Песто	50	10
Хлебная корзина (пшеничный и молочный багеты, бородино)	90	10
Основные блюда		
Шашлык из свиного ошейка с соусом на основе томатов (100/20)	120	8
Люля-кебаб куриный с соусом BBQ (100/20)	120	5
Скумбрия на мангале с травами (целиком)	300	2
Картофель запеченный в фольге	200	5
Овощи гриль (кабачки, грибы, томаты)	100	5
Лаваш Хоровац с грибным жульеном	80	10
Напитки		
Узвар собственного производства	200	10
Вода минеральная в графине с лимоном и мятой	200	10



КЕЙТЕРИНГ

Екатерина
+38 (098) 956 28 36

Вариант 2

Стоимость за одну персону: 499 грн.

Выход на одну персону: 1050 грамм

Название	Выход блюд (грамм)	Кол-во порций
Холодные закуски		
Ассорти сезонных овощей и садовой зелени с соусом Rench (100/20)	120	10
Сморреброд с лососем Гравлакс в свекольном маринаде с сыром Филадельфия и рукколой	40	10
Брускетта с моцареллой, розовым томатом и соусом Песто	40	10
Брускетта с куриной грудкой гриль, оливками под соусом Тар-тар и печеной паприкой	40	10
Классический салат Цезарь, с перепелиным яйцом, сыром Пармезан и белыми гренками	100	8
Мини бургеры с котлетой из индейки, сыром Чеддер и соленым огурцом на молочной булочке с кунжутом	100	10
Хлебная корзина (пшеничный и молочный багеты, бородино)	90	10
Горячие закуски		
Куриные крылья в медовом маринаде с французской горчицей на мангале (100/20)	120	5
Основные блюда		
Шашлык из свиного ошейка с домашней аджикой (100/20)	120	10
Шашлык из куриного бедра (без кости) с грибами (100/50)	150	5
Шашлык из сома (амура/судака) на мангале с соусом тар-тар (100/20)	120	5
Отварной картофель с укропом и зеленым луком	200	5
Овощи гриль (цукини, грибы, баклажан, томаты)	100	5
Лаваш Хоровац с сыром сулугуни, томатами и зеленым луком	80	10
Напитки		
Лимонад собственного производства	200	10
Вода минеральная в графине с мятой и лимоном	200	10

Вариант 3

Стоимость за одну персону: 599 грн.

Выход на одну персону: 1100 грамм

Название	Выход блюд (грамм)	Кол-во порций
Холодные закуски		
Ассорти сезонных овощей и садовой зелени с соусом Rench	120	10
Сморреброд с лососем Гравлакс в свекольном маринаде с сыром Филадельфия и рукколой	40	10
Брускетта с моцареллой, розовым томатом и соусом Песто	40	10
Брускетта с Прошутто и мягким сыром	40	10
Микс салат с рукколой, черри, слабосоленым лососем и авокадо	100	8
Салат с розовых томатов, базилика и бастурмы	100	8
Киш лорен с копченостями, шпинатом и сыром Рикотта	50	10
Хлебная корзина (пшеничный и молочный багеты, бородино)	90	10
Горячие закуски		
Ассорти колбасок гриль с французской горчицей (100/20)	120	5
Основные блюда		
Шашлык из свиной вырезки с соусом Сацибелли (100/20)	120	10
Шашлык из куриного бедра (без кости) с грибами (100/50)	150	7
Лосось гриль с соусом Тар-тар (100/20)	120	5
Картофель запеченный в фольге с беконом и сыром	120	5
Овощи гриль (цуккини, грибы, баклажан, томаты, кукуруза)	150	5
Лаваш Хоровац с сыром сулугуни, томатами и зеленым луком	80	10
Напитки		
Морс ягодный собственного производства	200	10
Вода минеральная в графине с мятой и лимоном	200	10

Вариант 4

Стоимость за одну персону: 1049 грн.

Выход на одну персону: 1170 грамм

Название	Выход блюд (грамм)	Кол-во порций
Холодные закуски		
Капрезе с соусом Песто и кедровыми орехами	120	8
Антипаста мясное (Коппа, Прошутто, Чоризо) с маслинами Каламаты, вялеными томатами и палочками Гриссини	120	8
Плато морских деликатесов (лосось Гравлак в свекольном маринаде, масляная х.к, форель слабосоленая)	100	8
Мясной салат с телятиной в соусе Демиглас, виноградом и сыром Горгонзолла	100	8
Микс салат с рукколой, черри, креветками гриль и авокадо	100	8
Киш лорен с морепродуктами	50	10
Хлебная корзина (пшеничный и молочный багеты, бородино)	90	10
Горячие закуски		
Свинные ребра на гриле с соусом BBQ (100/20)	120	5
Шашлычки с морепродуктов (лосось, кальмар, осминожек беби, тигровая креветка)	100	5
Основные блюда		
Каре ягненка с соусом Наршараб (100/20)	120	8
Перепелка гриль	150	5
Дорадо запеченное на углях с травами (целиком)	300	3
Овощи гриль (цуккини, перец, грибы, баклажан, томаты, кукуруза)	150	10
Лаваш Хоровац с сыром сулугуни, томатами и зеленым луком	80	10
Напитки		
Пунш яблочно-апельсиновый	200	10
Вода минеральная в графине с мятой и лимоном	200	10



КЕЙТЕРИНГ

Сервисные услуги



Сервисные услуги (наличие на мероприятии менеджера, официантов, поваров, тех.персонала и др.) обсуждаются и оплачиваются отдельно, по необходимости Заказчику.

Транспортные услуги, в зависимости от заказа, обсуждаются и оплачиваются отдельно, учитывая сложность логистики и объема необходимого оборудования, мебели, инвентаря, продуктов и т.д.

Наши мероприятия



Наши мероприятия



Наши мероприятия





КЕЙТЕРИНГ

КОНТАКТЫ

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

[+38 \(098\) 956 28 36](tel:+380989562836)

ekaterinaterzinova@gmail.com

<https://www.instagram.com/okcateringua/>

