КЕЙТЕРИНГ

Предложение
Фуршетное меню на 20 человек

Менеджер мероприятий
Екатерина
+38 (098) 956 28 36
ekaterinaterzinova@gmail.com

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

КЕЙТЕРИНГ

Екатерина
+38 (098) 956 28 36

Меню

Фуршет 1

Стоимость за одну персону: 240 грн.
Выход на одну персону: 355 грамм

Название	Выход порции, грамм	Кол-во порций
Закуски и десерты		
Канапе с твердым сыром Маасдам, шарановым яблоком и мятным кюли	20	20
Тарталетка с хумусом и каперсами	20	20
Черный ролл с творожной пастой и долькой помидора Черри	20	20
Канапе из буженины в розовой глазури с грибами Портофино	20	20
Террин из куриного филе с паприкой на песочном сабле с кремом из запеченного перца и микрозеленью	15	20
Ролл из ветчины с крем сыром Филадельфия с зеленью	15	20
Канелони из кабачка с куриным муссом и маринованной морковью	15	20
Мини профитроли с грибным жульеном и сыром Пармезан	30	20
Корзинка с заварным кремом и фруктами	50	20
Сезонные фрукты и ягоды	150	20
Напитки		
Минеральная вода с мятой и лимоном	200	20
Кофе зерновой со сливками	120	20
Чай в ассортименте	200	10

КЕЙТЕРИНГ

Екатерина
+38 (098) 956 28 36

Фуршет 2

Стоимость за одну персону: 290 грн.
Выход на одну персону: 440 грамм

Название	Выход порции, грамм	Кол-во порций
Закуски и десерты		
Канапе из Моцареллы, помидора Черри с соусом бальзамик и оригано	15	20
Дип с овощами (огурец, перец, морковь, сельдирей) и соусом Блю Чиз	20	20
Творожная сфера в орехах с маслинами	15	20
Канапе из лосося Гравлакс с сырным муссом на ржаном тосте с микрогрином и долькой лимона	20	20
Тарталетки с мидиями, томатами и лаймовым соусом	25	20
Итальянская салями с сыром Филадельфия и оливкой	15	20
Канапе из индейки гриль в соусе Терияки на маринованом яблоке с ананасом	20	20
Брускетта гриль с пастой из тыквы, домашней брынзой и черным кунжутом	40	20
Брускетта с куриной грудкой и печеными овощами под медово-горчичным соусом	40	20
Мини профитроли с курицей и карамелизированным апельсином	30	20
Панна кота с малиновым кюли	50	20
Сезонные фрукты и ягоды	150	20
Напитки		
Морс ягодный собственного производства	200	20
Кофе зерновой со сливками	120	20
Чай в ассортименте	200	10

КЕЙТЕРИНГ

Екатерина
+38 (098) 956 28 36

Фуршет 3

Стоимость за одну персону: 330 грн.
Выход на одну персону: 470 грамм

Название	Выход порции, грамм	Кол-во порций
Закуски и десерты		
Канапе из твердого сыра, подкопченой индейки и маслины	15	20
Корзинка грибного пате с нотками трюфеля и микрогрином	25	20
Киш лорен с сыром Рикотта и шпинатом	40	20
Канапе из ветчины, помидора Черри с листьям айсберга и тертым малосольным огурцом	20	20
Канапе из индейки гриль, вяленого томата и сыра Фета	20	20
Слайс бастурмы со свежим овощами и ореховым соусом	20	20
Зеленый ролл с муссом из лосося и каперсом	30	20
Наполеон по авторскому рецепту в шоте	50	20
Сезонные фрукты и ягоды	150	20
Мини салаты в индивидуальной подаче		
Садовые овощи с листьями Айсберга под медово-горчичным соусом	100	10
Салат Цезарь с куриной грудкой, перепелиным яйцом и сыром Пармезан	100	10
Напитки		
Пунш яблочно-медовый	200	20
Кофе зерновой со сливками	120	20
Чай в ассортименте	200	10

КЕЙТЕРИНГ

Екатерина
+38 (098) 956 28 36

Фуршет 4

Стоимость за одну персону: 460 грн.
Выход на одну персону: 495 грамм

Название	Выход порции, грамм	Кол-во порций
Закуски и десерты		
Сыр Бри в черном кунжуте с апельсиновым желе и мятным кюли	20	20
Мини эклеры с овощным соте и топенадо из маслин	30	20
Киш лорен с копченостями, шпинатом и овощами	50	20
Чипсы из лаваша с Тар-Таром из лосося, свеклы и морковным гелем	20	20
Канапе из брокколи, морковных слайсов и сыра	15	20
Сфера яблока в вине с пармской ветчиной и виноградом на шпажке	20	20
Мини сендвич с индейкой, сыром, листьями салата и корнишоном	30	20
Куриный террин с чипсами из свеклы с маринованым имбирем	30	20
Тирамису фисташковый	50	20
Сезонные фрукты и ягоды	150	20
Мини салаты в индивидуальной подаче		
Салат Греческий с сыром Фета	100	10
Печеные овощи с красной фасолью и говяжьим языком	100	10
Напитки		
Лимонад цитрусовый собственного производства	200	20
Кофе зерновой со сливками	120	20
Чай в ассортименте	200	10

КЕЙТЕРИНГ

Екатерина
+38 (098) 956 28 36

Фуршет 5

Стоимость за одну персону: 540 грн.
Выход на одну персону: 645 грамм

Название	Выход порции, грамм	Кол-во порций
Закуски и десерты		
Свекольный ролл с грибным кремом и листиком зелени	30	20
Ролл из цукини с овощами и спаржи	20	20
Брускетта с куриной грудкой гриль, овощным соте и аджикой	40	20
Маффин с копченой индейкой, шпинатом и сыром Рикотта	50	20
Ростбиф с овощами в черно-белом кунжуте	20	20
Мини профитроль с карамельным кремом под черным шоколадом	30	20
Сезонные фрукты и ягоды	150	20
Мини салаты в индивидуальной подаче		
Салат Табуле с кус-кусом, овощами и мятой	100	10
Куриная грудка гриль с салатом Ромен, помидорами Черри и роллами из огурца	100	10
Горячие закуски		
Митболы куриные с грибами Портофино под сливочным соусом	110	10
Блинный ролл с мясом и соусом Ренч	80	15
Картофельные крокеты с томатным соусом	70	12
Кесадилья с томатом, зеленью и сыром	80	12
Напитки		
Узвар из сухофруктов	200	20
Кофе зерновой со сливками	120	20
Чай в ассортименте	200	10

Екатерина
+38 (098) 956 28 36

Фуршет 6

Стоимость за одну персону: 690 грн.
Выход на одну персону: 760 грамм

Название	Выход порции, грамм	Кол-во порций
Закуски и десерты		
Канапе из помидора Черри с мини моцареллой с соусом Песто	15	20
Карамелизированная тыква с козьим сыром в крошке из фисташек	20	20
Пармская ветчина в мешочке с крем-сыром Филадельфия	15	20
Тигровая креветка гриль с ананасом и овощным чили соусом	15	20
Ростбиф с вишней конфи, листиком салата Фризе и криспи из лаваша	20	20
Брускетта с лососем Гравлакс, сыром Филаделфия, рукколой и кунжутом	40	20
Мини профитроль с печеночным муссом и бальзамическим луком	30	20
Туна-татаки с вяленым помидором Черри и картофелем пай	20	20
Индейка в беконе с томленым шпинатом	20	20
Чиз-кейк Нью-Йорк с соленой карамелью в банке	50	20
Сезонные фрукты и ягоды	150	20
Мини салаты в индивидуальной подаче		
Микс салат с запеченными овощами, грибами гриль под заправкой бальзамик и тыквенными семечками	100	10
Микс салат с куриным бедром, помидором, грибами и сельдиреем под соусом Айоли	100	10
Горячие закуски		
Люля кебаб куриный с соусом Сацибели	110	12
Рыбные нагетсы в сырном кляре с соусом Дор Блю	80	12
Блинный рол с грибным жульеном	80	15
Картофельные ньоки с сыром Пармезан	80	15
Овощной рататуй с базиликово-томатным соусом	50	12
Напитки		
Облепиховый морс	200	20
Кофе зерновой со сливками	120	20
Чай в ассортименте	200	10

КЕЙТЕРИНГ

Екатерина
+38 (098) 956 28 36

Фуршет 7 (Премиум)

Стоимость за одну персону: 1150 грн.
Выход на одну персону: 840 грамм

Название	Выход порции, грамм	Кол-во порций
Закуски и десерты		
Камамбер с ежевичным желе и мятой	15	20
Панна котта из горгонзолы с грушевым конфитюром и свежим базиликом на чипсе сабле	15	20
Хамон с грушей, рукколой и кунжутом	20	20
Тар-тар из королевской креветки с манго и авокадо в банке	20	20
Татаки из тунца на подушке из мангового чатни с цитрусовым соусом	30	20
Лосось Гравлакс на перепелином яйце с маринованым имберем	40	20
Бастурма на помидоре Черри с ореховым муссом	20	20
Татаки из телятины с перьями зеленого лука и перца чили, соусом Терияки с белым кунжутом	20	20
Ролл из салями Чоризо с маринованым цукини и сыром Филаделфия	20	20
Пирожное Опера с фундуком и шоколадным муссом	50	20
Сезонные фрукты и ягоды	150	20
Мини салаты в индивидуальной подаче		
Микс салат с помидорами, вялеными томатами, моцареллой и соусом Песто	100	10
Хрустящие листья рукколы с лососем, авокадо и черри под цитрусовой заправкой и семенами кунжута	100	10
Салат с телятиной Терияки, болгарским перцем и слайсами свежего огурца	100	10
Горячие закуски		
Кролик томленый с овощами в белом вине	120	10
Медальоны из телятины со сливочно-грибным соусом	100	10
Лосось гриль с брюссельской капустой на шпажке	80	10
Мидии в сливочно-базиликовом соусе	100	10
Овощи гриль на шпажке	80	10
Полента с домашней брынзой	100	10
Напитки		
Лимонад клубника-апельсин собственного производства	200	20
Кофе зерновой со сливками	120	20
Чай в ассортименте	200	10

Екатерина
+38 (098) 956 28 36

Фуршет 8 (Вегетарианский)

Стоимость за одну персону: 560 грн.
Выход на одну персону: 735 грамм

Название	Выход порции, грамм	Кол-во порций
Закуски и десерты		
Мусс из миндального молока с грушевым Тар-Таром и мятным конфи	15	20
Ролл из цукини со спаржей, рукколой, перцем с крем-бальзамик	20	20
Баклажан в белой глазури с черной землей и вяленым томатом	20	20
Тыквенный мусс с соусом Песто и криспи из лаваша	25	20
Хумус с маслиной и спаржей в шоте с хлебным чипсом	25	20
Брускетта с авокадо и помидором с семенами кунжута	40	20
Тофу в панко с ягодным соусом	30	20
Тарталетка с грибным паштетом и микрозеленью	20	20
Баклажан-гриль на беби-картофеле с половинкой помидора Черри	20	20
Лавандовая панна котта с клубничным желе	50	20
Сезонные фрукты и ягоды	150	20
Мини салаты в индивидуальной подаче		
Микс салат с вяленым инжиром, филе апельсина, соевым сыром и слайсами свежего огурца	100	10
Салат с жареными вешенками, запеченной тыквой и бальзамической заправкой	100	10
Горячие закуски		
Шашлычек из Тофу с цукини и перцем в соусе Терияки	100	10
Баклажаны в пивном кляре с томатной сальсой	80	10
Пирог со шпинатом и вялеными томатами	80	10
Овощи гриль на шпажке	80	10
Картофель, запеченный с грибами, с нотками мускатного ореха	100	10
Напитки		
Лимонад имбирный собственного производства	200	20
Кофе зерновой со сливками	120	20
Чай в ассортименте	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.

КЕЙТЕРИНГ

Наши мероприятия

КЕЙТЕРИНГ

Наши мероприятия

КЕЙТЕРИНГ

Наши мероприятия

КЕЙТЕРИНГ

КОНТАКТЫ

https://okcatering.com.ua/
+38 (098) 956 28 36
ekaterinaterzinova@gmail.com
https://www.instagram.com/okcateringua/