



КЕЙТЕРИНГ





# ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО МЕНЮ





# Канопе из морепродуктов

Наименование	Выход, г	Цена за порцию
Канопе с лососем Гравлак на бородинском хлебе с долькой лимона, микрогрином и сыром Филадельфия	20	29
Кальмар маринованный с оливкой и зеленью на ржаном тосте	25	28
Канопе из форели с.с. и сыра Филадельфия с микрогрином	20	32
Блинный ролл со слабосоленым лососем и сливочным сыром	30	36
Тар-тар из лосося и томата в хрустящей корзинке	30	39
Канопе из мидий с томатами конкасе в хрустящей тарталетке	30	34
Масляная холодного копчения с печеным перцем	25	41
Хвост тигровой креветки с овощным рататуем	20	45
Брускетта с лососем Гравлак, свежим огурцом и сыром Филадельф	40	48
Брускетта с форшмаком и крымским луком на ржаном хлебе	40	31
Канопе с форели с.с. на перепелином яйце с имбирем	15	34
Мини профитроль с красной икрой и зеленым маслом	15	42
Тигровая креветка гриль на огурце с каперсом и сырным муссом	25	32
Тигровая креветка с ананасом в беконе гриль	25	39
Тигровая креветка гриль с маслиной	20	30
Форшмак на тосте с ялтинским луком	25	22
Филе сельди с печеном картофелем на бородинском хлебе с маринованным луком	25	20



# Канопе МЯСНЫЕ

Наименование	Выход, г	Цена за порцию
Канопе из салями на бородинском хлебе с корнишоном	20	25
Буженина в розовой глазури с маринованными грибами	20	32
Жареная утиная грудка с салатом и малиновым кюли	20	38
Ветчина на ржаном тосте с томатами черри	25	27
Филе индейки под соусом карри с томатом	20	28
Пармская ветчина со сливочным кремом в мешочке	20	39
Ростбиф с маринованными грибами с луком на ржаном хлебе	20	32
Куриная грудка в зелени с оливкой	20	27
Куриный мусс на крекере с черри и перепелиным яйцом	25	30
Хрустящая корзинка с куриным муссом и клюквой	25	37
Филе цыпленка в черном кунжуте со спаржей	20	30
Трубочки из ветчины с маринованной спаржевой фасолью	20	33
Генеральское сало с маринованным огурчиком и черным хлебом	20	23
Блинный рол с муссом из печени цыпленка	30	29
Брускетта с печенью домашнего цыпленка с луком бальзамик	40	34
Брускетта с пармской ветчиной и вялеными томатами	40	49
Брускетта с ростбифом, домашней аджикой и грибами	40	38
Хрустящая корзинка с томленным баклажаном и вяленым мясом	30	32





# Канопе сырныя и овощныя

Наименование	Выход, г	Цена за порцию
Канопе с моцареллы и томата в соусе песто	20	23
Брынза в жареном баклажанчике с половинкой помидора Черри	25	26
Канопе с шафрановой грушей и твердым сыром	20	27
Тарталетка с грибным пате и зеленью	30	25
Сырныя шарик в зелени	15	21
Твердый сыр с темным виноградом	20	24
Кростини с творожной пастой и помидором Черри	30	32
Брускетта с моцареллой и печеным овощами	40	35
Шпажка овощная (огурец, перец, томат)	20	23
Груша томленая в вине с муссом из Горгонзолы и медовой икрой	25	34
Брускетта с печеным перцем и греческим сыром Фета в золе	40	35



# Холодные закуски и салаты

Наименование	Выход, г	Цена за порцию
Салат Греческий с домашней брынзой	100	49
Классический салат Цезарь с сыром Пармезан	100	63
Капрезе с моцареллой и соусом Песто и кедровыми орехами	100	55
Салат Айоли с куриным филе, беконом и корнишоном	100	68
Микс салат с ростбифом и маринованными грибами	100	76
Микс салат с вяленным мясом, сыром Дор Блю, томатами черри и заправкой Дижон	100	95
Филе сельди с печеным картофелем и маринованным лучком	150	55
Салат с утиной грудкой, слайсами авокадо под малиновым соусом	100	115
Салат Оливье с языком	100	45
Куриный рулет с курагой, куриный рулет со шпинатом	100	46
Киш лорен с ветчиной и сыром	50	27
Киш лорен с лососем и креветками	50	35
Киш лорен с копченостями и шпинатом	50	26
Киш лорен со шпинатом и рикоттой	50	23
Куриный пирог с овощами	50	26
Буженина по-домашнему	100	65
Заливное с домашней птицы	200	55
Торт печеночный	1000	340
Сельдь под шубой	1000	450
Оливье с языком (без лука)	1000	450
Щука фаршированная	1000	890





# Горячие закуски и гарниры

Наименование	Выход, г	Цена за порцию
Блинный мешочек с куриным жульеном	100	34
Блинные мешочки с грибным жульеном	100	29
Овощи гриль на шпажке	80	39
Картофельный гратен с пармезаном	50	37
Картофельные дольки в паприке	100	25
Полента с домашней брынзой	100	43
Рисовые шарики Аранчини	100	36
Кус-кус с печеными овощами	100	35
Деруны с луком и грибами со сметаной	110	55
Деруны с мясом и сметаной	110	68



# Основные блюда

Наименование	Выход, г	Цена за порцию
Ломтики лосося с цитрусом гриль	100	265
Кусочки морской рыбы со сливочным соусом	100	115
Брошет из скумбрии с овощами	100	87
Филе белой рыбы с соусом Бер Блан	100	120
Белая рыба в сырной панировке с соусом тар-тар	100	120
Люля кебаб куриный с соусом BBQ	100	82
Курица по-азиатски с печеными овощами	100	61
Карри из курицы с картофелем и овощами	100	55
Митболы куриные с сырno-шпинатным соусом	100	74
Бефстроганов из индейки с грибами	100	83
Мини куриный шашлычек с грибами	100	56
Свинина по-грузински	100	84
Медальоны со свинины в медовом соусе	100	92
Шашлык из свиного ошейка с болгарским перцем	100	89
Свинина в кисло-сладком соусе с овощами	100	85
	100	59





<i>Наименование</i>	<i>Выход, г</i>	<i>Цена за порцию</i>
Паприкаш из телятины с болгарским перцем	100	95
Бефстроганов из телятины с грибами и паприкой	100	125
Филе миньен с соусом Марсала	100	285
Бефбургиньо из говядины с грибами	100	205
Митболы с говядины в томатном соусе	100	122
Перепелки гриль	1000	720
Цыплята Табака	1000	480
Кролик в белом вине с овощами (без костей)	1000	990
Утка фаршированная яблоками	1500	580



# Десерты

Наименование	Выход, г	Цена за порцию
Мини профитроли с заварным кремом под черным шоколадом	30	24
Шоколадно-ореховые шарики	30	27
Наполеон	50	23
Корзинки с сезонными фруктами с заварным кремом	50	27
Панна кота с малиновым кюли	50	31
Чиз кейк Нью-Йорк с ягодным соусом	50	65
Тирамису	50	34
Пирожное Медовик	50	25





# Алкогольные напитки

<i>Наименование</i>	<i>Выход, г</i>	<i>Цена за порцию</i>
Вино белое / красное сухое (Италия)	250	70
Вино белое / красное сухое (Украина)	250	50
Вино белое / красное сухое (Грузия)	250	75
Шампанское (вино игристое брют)	150	45
Fragolino	150	45
Martini Asti	150	100
Виски	50	50
Ром	50	50
Коньяк 5*	50	50



# Безалкогольные напитки

<i>Наименование</i>	<i>Выход, г</i>	<i>Цена за порцию</i>
Кофе зерновой со сливками	120	25
Чай в ассортименте с медом и лимоном	200	16
Сок в ассортименте	250	18
Морс ягодный крафт	200	21
Узвар из сухофруктов крафт	200	18







КЕЙТЕРИНГ

# МЕНЕДЖЕР МЕРОПРИЯТИЙ



*Екатерина*



+38 (098) 956 28 36



[ekaterinaterzinova@gmail.com](mailto:ekaterinaterzinova@gmail.com)





- Сервисные услуги

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

- Транспортные услуги по Киеву  
1500 грн.

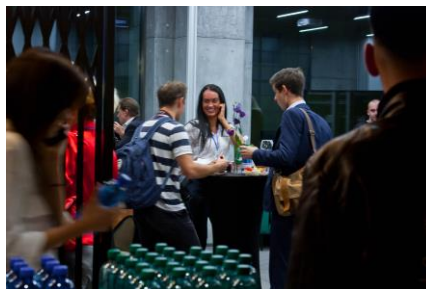
- Коктейльные столы в черных чехлах  
предоставляются бесплатно,  
использование белых чехлов  
200 грн/шт





# Наши мероприятия

*Фуршет для компании New Communication*

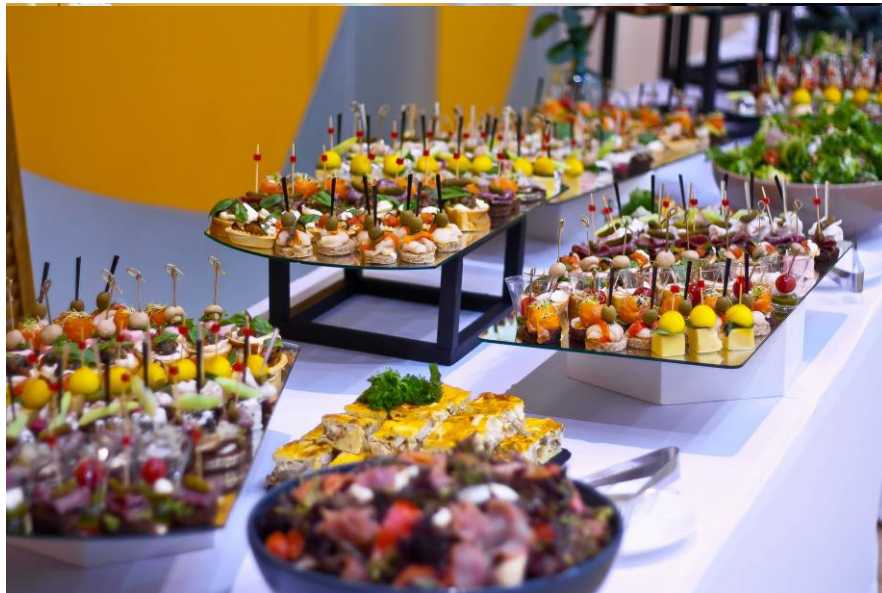




*Открытие клиники INVIVO*



*Корпоратив для компании УКРЕНЕРГО*





*Новогодний корпоратив 2019 для компании TOGETHER NETWORKS*



*Фуршет для компании Техконсалт*

