



КЕЙТЕРИНГ

Предложение Барбекю на 20 человек



Менеджер мероприятий

Екатерина

+38 (098) 956 28 36

ekaterinaterzinova@gmail.com

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

Меню на 20 гостей

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	20
Сморреброд с форшмаком по-одесски, красным луком и печеным картофилем	40	20
Брускетта с томатом, авокадо и сыром Пармезан под соусом Бальзамик	40	20
Сендвич с ветчиной, сыром Чеддер и листьями салата под соусом Карри на молочной булочке с кунжутом	100	20
Баклажаны в грузинском стиле с ореховой пастой и зеленью	50	20
Закуска с розовых томатов, моцареллы и соусом Песто	50	20
Хлебная корзина (пшеничный и молочный багеты, бородино)	90	20
Основные блюда		
Шашлык из свиного ошейка с соусом на основе томатов (100/20)	120	16
Люля-кебаб куриный с соусом BBQ (100/20)	120	10
Скумбрия на мангале с травами (целиком)	300	4
Картофель запеченный в фольге	200	10
Овощи гриль (кабачки, грибы, томаты)	100	10
Лаваш Хоровац с грибным жульеном	80	20
Напитки		
Узвар собственного производства	200	20
Вода минеральная в графине с лимоном и мятой	200	20

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	20
Сморреброд с лососем Гравлакс в свекольном маринаде с сыром Филадельфия и рукколой	40	20
Брускетта с моцареллой, розовым томатом и соусом Песто	40	20
Брускетта с куриной грудкой гриль, оливками под соусом Тар-тар и печеной паприкой	40	20
Классический салат Цезарь, с перепелиным яйцом, сыром Пармезан и белыми гренками	100	16
Мини бургеры с котлетой из индейки, сыром Чеддер и соленым огурцом на молочной булочке с кунжутом	100	20
Хлебная корзина (пшеничный и молочный багеты, бородино)	90	20
Горячие закуски		
Куриные крылья в медовом маринаде с французской горчицей на мангале (100/20)	120	10
Основные блюда		
Шашлык из свиного ошейка с домашней аджикой (100/20)	120	20
Шашлык из куриного бедра (без кости) с грибами (100/50)	150	10
Шашлык из сома (амура/судака) на мангале с соусом тар-тар (100/20)	120	10
Отварной картофель с укропом и зеленым луком	200	10
Овощи гриль (цукини, грибы, баклажан, томаты)	100	10
Лаваш Хоровац с сыром сулугуни, томатами и зеленым луком	80	20
Напитки		
Лимонад собственного производства	200	20
Вода минеральная в графине с мятой и лимоном	200	20

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 Ренч	120	20
Сморреброд с лососем Гравлакс в свекольном маринаде с сыром Филадельфия и рукколой	40	20
Брускетта с моцареллой, розовым томатом и соусом Песто	40	20
Брускетта с Прошутто и мягким сыром	40	20
Микс салат с рукколой, черри, слабосоленным лососем и авокадо	100	16
Салат с розовых томатов, базилика и бастурмы	100	16
Киш лорен с копченостями, шпинатом и сыром Рикотта	50	20
Хлебная корзина (пшеничный и молочный багеты, бородино)	90	20
Горячие закуски		
Ассорти колбасок гриль с французской горчицей (100/20)	120	10
Основные блюда		
Шашлык из свиной вырезки с соусом Сацибелли (100/20)	120	20
Шашлык из куриного бедра (без кости) с грибами (100/50)	150	14
Лосось гриль с соусом Тар-тар (100/20)	120	10
Картофель запеченный в фольге с беконом и сыром	120	10
Овощи гриль (цукини, грибы, баклажан, томаты, кукуруза)	150	10
Лаваш Хоровац с сыром сулугуни, томатами и зеленым луком	80	20
Напитки		
Морс ягодный собственного производства	200	20
Вода минеральная в графине с мятой и лимоном	200	20

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	16
Антипасти мясное (Коппа, Прошутто, Чоризо) с маслинами Каламати, вялеными томатами и палочками Гриссини	120	16
Плато морских деликатесов (лосось Гравлакс в свекольном маринаде, масляная х.к, форель слабосоленая)	100	16
Мясной салат с телятиной в соусе Демиглас, виноградом и сыром Горгонзола	100	16
Микс салат с рукколой, черри, креветками гриль и авокадо	100	16
Киш лорен с морепродуктами	50	20
Хлебная корзина (пшеничный и молочный багеты, бородино)	90	20
Горячие закуски		
Свинные ребра на гриле с соусом BBQ (100/20)	120	10
Шашлычки с морепродуктов (лосось, кальмар, осминожек беби, тигровая креветка)	100	10
Основные блюда		
Каре ягненка с соусом Наршараб (100/20)	120	16
Перепелка гриль	150	10
Дорадо запеченное на углях с травами (целиком)	300	6
Овощи гриль (цукини, перец, грибы, баклажан, томаты, кукуруза)	150	20
Лаваш Хоровац с сыром сулугуни, томатами и зеленым луком	80	20
Напитки		
Пунш яблочно-апельсиновый	200	20
Вода минеральная в графине с мятой и лимоном	200	20

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



КОНТАКТЫ

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

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

ekaterinaterzinova@gmail.com

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

