КЕЙТЕРИНГ

Предложение
Банкетное меню на 20 человек

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

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

Екатерина
+38 (098) 956 28 36

КЕЙТЕРИНГ

Меню

Вариант 1

Стоимость за одну персону: 599 грн.
Выход на одну персону: 980 грамм

Название	Выход блюд (грамм)	Кол-во порций
Холодные закуски		
Мясная тарелка (буженина по-домашнему, рулетики из филе фермерского цыпленка со шпинатом и грибами, колбаса домашняя куриная) с аджикой (100/20)	120	15
Ассорти из рыбы пряного посола (сельдь Дунайская, тюлечка одесская с запеченым картофелем и маринованым крымским луком) (50/30/50/20)	150	10
Паштет из печени цыпленка с луком бальзамик и ржаными гренками (60/20/60)	140	10
Микс брускетт (с тар-таром из лосося, авокадо и сыром Пармезан; с куриной грудкой и оливками; с печеными овощами и сыром Фета)	120	10
Салат Оливье с куриной грудкой	100	15
Салат Греческий с сыром Фета и оливками	100	15
Киш лорен с копченостями, шпинатом и луком Порей	50	20
Плато благородных сыров с орехами и медом	100	10
Хлебная корзина (пшеничный и молочный багеты, бородино)	100	15
Горячие закуски		
Шашлык из свиного ошейка с соусом на основе томатов (100/20)	100	20
Основные блюда		
Карри из курицы с сельдиреем	110	20
Скумбрия гриль с соусом Тар-тар	100	10
Запеченные дольки картофеля в маринаде с итальянскими травами	100	10
Овощное соте	100	10
Напитки		
Вода минеральная в графине	200	20

КЕЙТЕРИНГ

Екатерина
+38 (098) 956 28 36

Вариант 2

Стоимость за одну персону: 749 грн.
Выход на одну персону: 1205 грамм

Название	Выход блюд (грамм)	Кол-во порций
Холодные закуски		
Мясная тарелка (буженина по-домашнему, рулетики из филе фермерского цыпленка со шпинатом и грибами, колбаса домашняя куриная) с аджикой (100/20)	120	15
Ассорти из рыбы пряного посола (сельдь Дунайская, тюлечка одесская с запеченым картофелем и маринованым крымским луком) (50/30/50/20)	150	10
Паштет из печени цыпленка с луком бальзамик и ржаными гренками (60/20/60)	140	10
Форшмак по-одесски с белыми тостами	110	10
Микс брускетт (с тар-таром из лосося, авокадо и сыром Пармезан; с куриной грудкой и оливками; с печеными овощами и сыром Фета	120	10
Салат Оливье с куриной грудкой	100	10
Салат Греческий с сыром Фета и оливками	100	10
Салат Цезарь с куриной грудкой и сыром Пармезан	100	10
Киш лорен с копченостями, шпинатом и луком Порей	50	20
Плато благородных сыров с орехами и медом	100	10
Хлебная корзина (пшеничный и молочный багеты, бородино)	100	15
Горячие закуски		
Блинный рол с грибным жульеном	100	20
Деруны с мясом и сметаной с золотистым луком	150	10
Основные блюда		
Шашлык из куриного бедра с соусом Сацибели	120	15
Свинные медальоны в медовом маринаде	120	15
Рыбные нагетсы в пивном кляре с соусом тар-тар	120	10
Запеченные дольки картофеля, в маринаде с итальянскими травами	100	10
Овощи гриль на шпажке	130	10
Напитки		
Вода минеральная в графине	200	20

Екатерина
+38 (098) 956 28 36

КЕЙТЕРИНГ

Вариант 3

Стоимость за одну персону: 949 грн.
Выход на одну персону: 1305 грамм

Название	Выход блюд (грамм)	Кол-во порций
Холодные закуски		
Мясная тарелка (буженина по-домашнему, рулетики из филе фермерского цыпленка со шпинатом и грибами, колбаса домашняя куриная) с аджикой (100/20)	120	15
Ассорти из рыбы пряного посола (сельдь Дунайская, тюлечка одесская с запеченым картофелем и маринованым крымским луком) (50/30/50/20)	150	10
Паштет из печени цыпленка с луком бальзамик и ржаными гренками (60/20/60)	140	10
Форшмак по-одесски с белыми тостами	110	10
Микс брускетт (с тар-таром из лосося, авокадо и сыром Пармезан; с куриной грудкой и оливками; с сыром Филаделфия, рукколой и Хамоном	120	10
Салат с ростбифом, печеным перцем и мариноваными грибами под медово-горчичной заправкой	100	10
Салат Греческий с сыром Фета и оливками	100	10
Салат Цезарь с лососем и креветками	100	10
Киш лорен с куриной грудкой и грибами	50	20
Щука фаршированая	100	20
Плато благородных сыров с орехами и медом	100	10
Хлебная корзина (пшеничный и молочный багеты, бородино)	100	15
Горячие закуски		
Филе белой рыбы с соусом Дор Блю	100	15
Люля кебаб куриный с аджикой	150	15
Основные блюда		
Бефстроганов с телятины с паприкой	120	15
Индейка с овощами и арахисом	130	15
Шашлычки с лосося и цукини	80	10
Запеченные дольки картофеля, в маринаде с итальянскими травами	100	10
Овощи гриль на шпажке	130	10
Напитки		
Вода минеральная в графине	200	20

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

КОНТАКТЫ

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