ОК!

КЕЙТЕРИНГ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО МЕНЮ

КЕЙТЕРИНГ

Канапе из морепродуктов

Наименование	*Выход, г*	*Цена за порцию*
Канапе с лососем Гравлакс на бородинском хлебе с долькой лимона, микрогрином и сыром Филадельфия	20	34
Кальмар маринованный с оливкой и зеленью на ржаном тосте	25	31
Канапе из форели с.с. и сыра Филадельфия с микрогрином	20	37
Блинный ролл со слабосоленым лососем и сливочным сыром	30	43
Тар-тар из лосося и томата в хрустящей корзинке	30	46
Канапе из мидий с томатами конкасе в хрустящей тарталетке	30	39
Масляная холодного копчения с печеным перцем	25	45
Хвост тигровой креветки с овощным рататуем	20	49
Брускетта с лососем Гравлакс, свежим огурцом и сыром Филадельф	40	53
Брускетта с форшмаком и крымским луком на ржаном хлебе	40	35
Канапе с форели с.с. на перепелином яйце с имбирем	15	38
Мини профитроль с красной икрой и зеленым маслом	15	45
Тигровая креветка гриль на огурце с каперсом и сырным муссом	25	38
Тигровая креветка с ананасом в беконе гриль	25	45
Тигровая креветка гриль с маслиной	20	36
Форшмак на тосте с ялтинским луком	25	24
Филе сельди с печеном картофелем на бородинском хлебе с маринованным луком	25	24

КЕЙТЕРИНГ

Канапе мясные

Наименование	Выход, г	Цена за порцию
Канапе из салями на бородинском хлебе с корнишоном	20	28
Буженина в розовой глазури с маринованными грибами	20	35
Жареная утиная грудка с салатом и малиновым кюли	20	42
Ветчина на ржаном тосте с томатами Черри	25	29
Филе индейки под соусом карри с томатом	20	31
Пармская ветчина со сливочным кремом в мешочке	20	43
Ростбиф с маринованными грибами с луком на ржаном хлебе	20	35
Куриная грудка в зелени с оливкой	20	29
Куринный мусс на крекере с Черри и перепелиным яйцом	25	34
Хрустящая корзинка с куриным муссом и клюквой	25	38
Филе цыпленка в черном кунжуте со спаржей	20	42
Трубочки из ветчины с маринованной спаржевой фасолью	20	37
Генеральское сало с маринованным огурчиком и черным хлебом	20	25
Блинный рол с муссом из печени цыпленка	30	29
Брускетта с печенью домашнего цыпленка с луком бальзамик	40	38
Брускетта с пармской ветчиной и вялеными томатами	40	52
Брускетта с ростбифом, домашней аджикой и грибами	40	43
Хрустящая корзинка с томленым баклажаном и вяленым мясом	30	37

КЕЙТЕРИНГ

Канапе сырные и овощные

Наименование	*Выход, г*	*Цена за порцию*
Канапе с моцареллы и томата в соусе песто	20	26
Брынза в жареном баклажане с половинкой помидора Черри	25	29
Канапе с шафрановой грушей и твердым сыром	20	30
Тарталетка с грибным пате и зеленью	30	29
Сырные шарики в зелени	15	24
Твердый сыр с темным виноградом	20	27
Кростини с творожной пастой и помидором Черри	30	36
Брускетта с моцареллой и печеным овощами	40	38
Шпажка овощная (огурец, перец, томат)	20	26
Груша томленая в вине с муссом из Горгонзолы и медовой икрой	25	39
Брускетта с печеным перцем и греческим сыром Фета в золе	40	43

КЕЙТЕРИНГ

Холодные закуски и салаты

Наименование	*Выход, г*	*Цена за порцию*
Салат Греческий с домашней брынзой	100	58
Классический салат Цезарь с сыром Пармезан	100	73
Капрезе с моцареллой и соусом Песто и кедровыми орехами	100	65
Салат Айоли с куриным филе, беконом и корнишоном	100	78
Микс салат с ростбифом и маринованными грибами	100	92
Микс салат с вяленым мясом, сыром Дор Блю, помидорами Черри и заправкой Дижон	100	115
Филе сельди с печеным картофелем и маринованным луком	150	65
Салат с утиной грудкой, слайсами авокадо под малиновым соусом	100	135
Салат Оливье с языком	100	54
Куриный рулет с курагой, куриный рулет со шпинатом	100	49
Киш лорен с ветчиной и сыром	50	31
Киш лорен с лососем и креветками	50	45
Киш лорен с копченостями и шпинатом	50	29
Киш лорен со шпинатом и рикоттой	50	27
Куриный пирог с овощами	50	30
Буженина по-домашнему	100	72
Заливное с домашней птицы	200	55
Торт печеночный	1000	390
Сельдь под шубой	1000	480
Оливье с языком (без лука)	1000	520
Щука фаршированная	1000	890

КЕЙТЕРИНГ

Горячие закуски и гарниры

Наименование	*Выход, г*	*Цена за порцию*
Блинный мешочек с куриным жульеном	100	37
Блинные мешочки с грибным жульеном	100	32
Овощи гриль на шпажке	80	43
Картофельный гратен с пармезаном	50	42
Картофельные дольки в паприке	100	29
Полента с домашней брынзой	100	48
Рисовые шарики Аранчини	100	36
Кус-кус с печеными овощами	100	42
Деруны с луком и грибами со сметаной	110	62
Деруны с мясом и сметаной	110	78

КЕЙТЕРИНГ

Основные блюда

Наименование	*Выход, г*	*Цена за порцию*
Ломтики лосося гриль с цитрусами	100	285
Кусочки морской рыбы со сливочным соусом	100	145
Брошет из скумбрии с овощами	100	87
Филе белой рыбы с соусом Бер Блан	100	150
Белая рыба в сырной панировке с соусом тар-тар	100	130
Люля кебаб куриный с соусом BBQ	100	82
Курица по-азиатски с печеными овощами	100	68
Карри из курицы с картофелем и овощами	100	61
Митболы куриные с сырно-шпинатным соусом	100	78
Бефстроганов из индейки с грибами	100	93
Мини куриный шашлычек с грибами	100	62
Свинина по-грузински	100	93
Медальоны со свинины в медовом соусе	100	99
Шашлык из свиного ошейка с болгарским перцем	100	95
Свинина в кисло-сладком соусе с овощами	100	95
Шашлык из телятины (надпочечник, морковка)	100	118

КЕЙТЕРИНГ

Наименование	Выход, г	Цена за порцию
Паприкаш из телятины с болгарским перцем	100	108
Бефстроганов из телятины с грибами и паприкой	100	125
Филе миньен с соусом Марсала	100	285
Бефбургиньо из говядины с грибами	100	235
Митболы с говядины в томатном соусе	100	142
Перепелки гриль	1000	820
Цыплята Табака	1000	580
Кролик в белом вине с овощами (без костей)	1000	1290
Утка фаршированая яблоками	1500	680

КЕЙТЕРИНГ

Десерты

Наименование	*Выход, г*	*Цена за порцию*
Мини профитроли с заварным кремом под черным шоколадом	30	27
Шоколадно-ореховые шарики	30	32
Наполеон	50	27
Корзинки с сезонными фруктами с заварным кремом	50	29
Панна кота с малиновым кюли	50	33
Чиз кейк Нью-Йорк с ягодным соусом	50	65
Тирамису	50	36
Пирожное Медовик	50	27

КЕЙТЕРИНГ

Алкогольные напитки

Наименование	*Выход, г*	*Цена за порцию*
Вино белое/красное сухое (Италия)	250	80
Вино белое/красное сухое (Украина)	250	60
Вино белое/красное сухое (Грузия)	250	85
Шампанское (вино игристое брют)	150	50
Fragolino	150	50
Martini Asti	150	100
Виски	50	50
Ром	50	50
Коньяк 5*	50	50

КЕЙТЕРИНГ

Безалкогольные напитки

Наименование	*Выход, г*	*Цена за порцию*
Кофе зерновой со сливками	120	28
Чай в ассортименте с медом и лимоном	200	18
Сок в ассортименте	250	22
Морс ягодный крафт	200	22
Узвар из сухофруктов крафт	200	19

КЕЙТЕРИНГ

МЕНЕДЖЕР МЕРОПРИЯТИЙ

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

КЕЙТЕРИНГ

- *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 2000 грн.*

- *Коктейльные столы в черных чехлах предоставляются **бесплатно**!*
- *(использование белых чехлов - 250 грн/шт)*

КЕЙТЕРИНГ

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