



КЕЙТЕРИНГ

## *Предложение Свадебное меню на 10 человек*



***Менеджер мероприятий***

***Екатерина***

**+38 (098) 956 28 36**

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

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

## Меню

### Вариант 1

Стоимость за одну персону: 899 грн.

Выход на одну персону: 1250 грамм

Название	Выход блюдо (грамм)	Кол-во порций
<b>Встреча гостей</b>		
Канapé с ветчиной, томатом черри и печеной сладкой морковкой на листике Айсберга	20	10
Шот со свекольным хумусом и соломкой из овощей	40	10
Твердый сыр с виноградом и мятой	20	10
Брускетта с куриным филе и клюквенным соусом на Чиабатте	40	10
<b>Банкет</b>		
<b>Холодные закуски</b>		
Тарелка домашнего мяса (почеревка, куриный рулет со шпинатом и грибами, куриный рулет с курагой) с аджикой (90/10)	100	8
Сезонные овощи и зелень (томаты, огурцы, редис, зеленый лук) с соусом Rench (90/10)	100	8
Сырное плато (Мраморный, копченый Рамзес, Мааздам ) с цветочным медом, орехами и цукатами (80/10/5/5)	100	5
Киш лорен с копченостями, шпинатом и луком порей (100)	100	5
Паштет из печени фермерского цыпленка с луком бальзамик и белыми гренками (20/5/25)	50	8
Форшмак по-одесски с маринованным луком на ржаном хлебе (20/5/25)	50	8
Салат Цезарь с хрустящими листьями Айсберга, нежным куриным филе-гриль, перепелиными яйцами и крошкой из бекона	100	8
Салат овощной с соусом Гедзе и сырными шариками в зелени	100	8
Микс салат с печеню фермерского цыпленка, цуккини гриль, фламбированными яблоками под смородиновым соусом	100	8
Дуэт брускетт (с лососем, мягким сыром, лимоном и чипсами из свеклы; с томатами, авакадо и сыром Грано Падано)	80	8
Хлебная корзина (гриссини, бородино, багет французский)	60	10



**Екатерина**  
+38 (098) 956 28 36

<b>Название</b>	<b>Выход блюд (грамм)</b>	<b>Кол-во порций</b>
<b>Горячие закуски</b>		
<i>Блинные роллы с грибным жульеном</i>	90	10
<b>Основные блюда</b>		
<i>Свинные медальоны в яблочном маринаде и соусом Свит Чили (80/20)</i>	100	8
<i>Куриная грудка со шпинатом, вялеными томатами и сыром в соусом Бешамель (80/20)</i>	100	8
<i>Филе белой рыбы запеченное с овощным соте и прованскими травами (80/80)</i>	160	5
<i>Картофельные дольки в паприке с розмарином</i>	120	8
<b>Напитки</b>		
<i>Минеральная вода с мятой и лимоном</i>	1000	4
<i>Узвар из сухофруктов</i>	1000	4
<i>Кофе зерновой со сливками</i>	60	10
<i>Чай в ассортименте с лимоном</i>	200	10

## Меню

### Вариант 2

Стоимость за одну персону: 1150 грн.

Выход на одну персону: 1375 грамм

Название	Выход блюд (грамм)	Кол-во порций
<b>Встреча гостей</b>		
Куриное филе в соусе карри с половинкой черри и микрогрином подсолнуха	25	8
Шот с соусом Дор Блю и палочками из овощей	40	8
Слабосоленая семга на белом тосте с мягким сыром, маслиной, лимоном и корнишоном	20	8
Итальянское салями на ржаном хлебе с листьями Айсберга, соусом Дижон и маринованными грибами	20	8
Беби моцарелла с помидором Черри и базиликом на шпажке	20	8
Брускетта с курицей, мягким сыром и маринованными томатами под соусом Бальзамик	40	8
<b>Банкет</b>		
<b>Холодные закуски</b>		
Тарелка домашнего мяса (буженина по-домашнему, куриный рулет со шпинатом и грибами, почеревка) с аджикой (90/10)	100	8
Сезонные овощи и зелень (помидоры, огурцы, перец, редис, зеленый лук) с соусом Ренч (90/10)	100	8
Сырное плато ( Грано Падано, сыр с голубой плесенью Дор Блю, Мааздам ) с ягодным конфи, орехами и цукатами (80/10/5/5)	100	5
Ассорти мини-ролов из цуккини со шпинатно-сливочной пастой; с баклажана по-восточному с муссом из грецкого ореха (50/50)	100	5
Киш лорен с копченостями и шпинатом; с куриной грудкой и грибами	100	8
Форшмак по-одесски с маринованным луком на ржаном хлебе (20/5/25)	50	8
Салат с куриной грудкой, грибами, сельдиреем и соусом Айоли	100	8
Салат Греческий с сыром Фета и оливками Каламати	100	8
Микс листьев салата с ростбифом, помидором Черри, слайсами огурца и маринованными грибами под горчичным соусом	100	8
Дуэт брускетт (с лососем, мягким сыром, лимоном и чипсами из свеклы; с грушей маринованной в вине с Горгонзолой и ореховой крошкой)	80	8
Хлебная корзина (гриссини, бородино, багет французский)	60	10



КЕЙТЕРИНГ

**Екатерина**  
+38 (098) 956 28 36

<b>Название</b>	<b>Выход блюд (грамм)</b>	<b>Кол-во порций</b>
<b>Горячие закуски</b>		
<i>Хрустящие роллы с курицей и овощами</i>	80	10
<b>Основные блюда</b>		
<i>Шашлык из свиной вырезки с соусом Сацибели и маринованным луком (80/10/10)</i>	100	8
<i>Шашлык с куриного бедра (без кости)</i>	100	8
<i>Скумбрия на гриле с запечеными овощами (100/50)</i>	150	5
<i>Лаваш Хоровац с сыром сулугуни</i>	80	8
<i>Молодой картофель с маслом и зеленью</i>	150	8
<b>Напитки</b>		
<i>Минеральная вода с мятой и лимоном</i>	1000	4
<i>Морс из лесных ягод</i>	1000	4
<i>Кофе зерновой со сливками</i>	60	10
<i>Чай в ассортименте с лимоном</i>	200	10

## Меню

### Вариант 3

Стоимость за одну персону: 1599 грн.

Выход на одну персону: 1340 грамм

Название	Выход блюд (грамм)	Кол-во порций
<b>Встреча гостей</b>		
Сыр Бри в черном кунжуте с мятным желе и малиной	20	8
Груша со слайсом пармской ветчины и соусом шафран	25	8
Канане из лосося Гравлакс на перепелином яйце с маринованным имбирем	15	8
Канане с куриной грудкой гриль, карамелизированным яблоком и листьями салата на белом тосте	20	8
Брускетта со слабосоленой форелью, авокадо и томатами с сыром Филадельфия	40	8
Брускетта с Хамоном, вялеными томатами и листьями салата	40	8
<b>Банкет</b>		
<b>Холодные закуски</b>		
Итальянский специалитет (Прошутто, Милано, Негрони) с палочками Гриссини и вялеными томатами	100	5
Сезонные овощи и зелень (помидоры, огурцы, перец, зеленый лук, сельдерей) с соусом Ренч (110/10)	120	8
Сырный специалитет (Пармезан, Камамбер, Дор Блю) с ягодным конфи, орехами и финиками (80/10/5/5)	100	5
Тар-тар из телятины, каперсов, сыра Пармезан и перепелиных яиц	80	5
Блинный рол с лососем, базиликом и крем сыром; блинный рол с грибным пате	100	8
Капрезе с соусом Песто и кедровым орехом	75	8
Салат из утиной грудки, маринованной груши, грейпфрута и рукколы	100	8
Микс салат с телятиной Терияки в орехах, томатами, слайсами огурцов под медово-горчичным соусом	75	8
Дуэт брускетт (с лососем, мягким сыром, лимоном и чипсами из свеклы; с ростбифом, аджикой и маринованными грибами)	80	8
Сезонные фрукты и ягоды	100	8
Хлебная корзина (гриссини, бородино, багет французский)	60	10

<i>Название</i>	<i>Выход блюд (грамм)</i>	<i>Кол-во порций</i>
<b>Горячие закуски</b>		
<i>Шашлычки из морепродуктов (осменожек-бэби, мидии, кальмар, креветки)</i>	100	10
<b>Основные блюда</b>		
<i>Мясо кролика с овощами в белом вине</i>	150	8
<i>Брошет из куриного бедра в специях на шпажке</i>	100	8
<i>Лосось гриль с соусом Тар-Тар</i>	110	5
<i>Овощи гриль (цукини, баклажан, перец болгарский, грибы)</i>	100	5
<i>Картофельный гратен с сыром Пармезан и беконом</i>	100	8
<b>Напитки</b>		
<i>Минеральная вода с мятой и лимоном</i>	1000	4
<i>Лимонад цитрусовый</i>	1000	5
<i>Кофе зерновой со сливками</i>	60	10
<i>Чай в ассортименте с лимоном</i>	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.*

# Наши мероприятия



# Наши мероприятия





КЕЙТЕРИНГ

## КОНТАКТЫ

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

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

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

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

