КЕЙТЕРИНГ

Пропозиції
Барбекю на 20 гостей

Менеджер заходів

Катерина

+38 (098) 956 28 36

ekaterinaterzinova@gmail.com

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

КЕЙТЕРИНГ

Катерина
+38 (098) 956 28 36

Меню на 20 гостей

Варіант 1

Вартість за одну персону: 559 грн.
Вихід на одну персону: 980 грам

Назва	Вихід страв (грам)	Кіл-ть порцій
Холодні закуски		
Асорті сезоних овочів та садової зелені	100	20
Сморeброд з форшмаком по-одеські з маринованою кримською цибулею	40	20
Брускета з мусом із курячої печінки з кримською цибулею бальзамік	40	20
Кіш лорен зі шпинатом та сиром Рікотта	50	20
Баклажани в грузинському стилі з горіхами	100	20
Закуска з помідорів, сиру Моцарелла та соуса Песто	100	20
Хлібна корзина (пшеничний та молочний багети, бородино)	90	20
Головні страви та гарніри		
Шашлик зі свинячого ошейку з домашньою аджикою (100/20)	120	16
Люля кебаб курячий з соусом BBQ (100/20)	120	12
Рибні нагетси в пивному клярі з грецьким соусом (100/20)	100	12
Картопля запечена в фользі з орегано	200	10
Овочі гриль (цукіні/кабачки, гриби, перець болгарський, помідори)	100	10
Лаваш Хоровац з грибним жульеном	80	20
Напої		
Узвар із сухоруктів	200	20
Вода мінеральна з м'ятою та лимоном	200	20

КЕЙТЕРИНГ

Катерина
+38 (098) 956 28 36

Варіант 2

Вартість за одну персону: 699 грн.
Вихід на одну персону: 1100 грам

Назва	Вихід страв (грам)	Кіл-ть порцій
Холодні закуски		
Асорті сезоних овочів та садової зелені з соусом Rench	120	20
Сморeброд з лососем Гравлакс, сиром Філаделфія, рукколой та каперсами	40	20
Брускета з сиром Моцарелла, помідорами та соусом Песто	40	20
Брускета з курячим філе гриль, аджикою та оливками	40	20
Кіш лорен з морепродуктами	50	20
Овочевий салат з Айсбергом під медово-гірчичною заправкою	100	16
Салат Цезар з курчам, сиром Пармезан, Чері та грінками	100	16
Хлібна корзина (пшеничний та молочний багети, бородино)	90	20
Гарячі закуски		
Курячі крильця в медовому маринаді на мангалі з діжонською гірчицею (100/20)	120	10
Головні страви та гарніри		
Шашлик із свинного ошейка з соусом Сацибелі (100/20)	120	20
Шашлик з курячого бедра (без кості) з грибами (100/50)	150	12
Скумбрія на вогні з соусом тар-тар (100/20)	120	10
Відварна картопля з кропом та зеленою цибулею	200	10
Овочі гриль (цукіні/кабачки, гриби, перець болгарський, помідори)	100	10
Лаваш Хоровац з сиром Сулугуні, помідорами та зеленню	80	20
Напої		
Морс з лісовими ягодами	200	20
Вода мінеральна з м'ятою та лимоном	200	20

КЕЙТЕРИНГ

Катерина
+38 (098) 956 28 36

Варіант 3

Вартість за одну персону: 899 грн.
Вихід на одну персону: 1160 грам

Назва	*Вихід страв (грам)*	*Кіл-ть порцій*
Холодні закуски		
Асорті сезоних овочів та садової зелені з соусом Rench	120	20
Сморeброд з лососем Гравлакс, сиром Філаделфія, рукколой та каперсами	40	20
Брускета з гуакамоле та сиром Пармезан	40	20
Брускета з Прошуто, м'яким сиром та в'яленими томатами	40	20
Мікс салат з руколою, фореллю с.с., помідорами, авокадо під медово-гірчичною заправкою	100	16
Салат з рожевих помідорів, бастурми та базиліку	100	16
Кіш лорен з копченою індичкою, шпинатом та цибулею Порей	50	20
Хлібна корзина (пшеничний та молочний багети, бородино)	90	20
Гарячі закуски		
Асорті ковбасок гриль з гірчицею в зернах (100/20)	120	15
Головні страви та гарніри		
Шашлик зі свинячої вирізки з соусом Сацибелі (100/20)	120	20
Шашлик з курячого бедра (без кості) з грибами (100/50)	150	15
Лосось на грилі з соусом тар-тар (80/20)	100	10
Картопляний гратен з сиром Пармезан та беконом	100	15
Овочі гриль (цукіні, гриби, перець болгарський, кукурудза)	150	12
Лаваш Хоровац з сиром Сулугуні, помідорами та зеленню	80	20
Напої		
Лимонад апельсиновий з імбирем та м'ятою	200	20
Вода мінеральна з м'ятою та лимоном	200	20

КЕЙТЕРИНГ

Катерина
+38 (098) 956 28 36

Варіант VIP

Вартість за одну персону: 1359 грн.
Вихід на одну персону: 1275 грам

Назва	Вихід страв (грам)	Кіл-ть порцій
Холодні закуски		
Капрезе з соусом Песто	120	20
Антипасті м'ясне (Чорізо, Фует, Прошутто) з маслинами Calamaty, в'яленими томатами та Грісіні	120	16
Плато морських делікатесів (лосось Гравлакс, масляна, скумбрія х.к) з лимоном та каперсами	120	16
Мікс салат з яловичиною теріякі, виноградом та сиром Дор Блю	100	16
Мікс салат з руколою, креветками гриль, помідорами та авокадо	100	16
Кіш лорен з морепродуктами	50	20
Хлібна корзина (пшеничний та молочний багети, бородіно)	90	20
Гарячі закуски		
Свинячі ребра на грилі з соусом BBQ (100/20)	120	10
Міні шашлички з морепродуктів (кальмар, восминіг бебі, креветка)	100	10
Головні страви та гарніри		
Каре ягняти з соусом Наршараб (100/20)	120	16
Перепілка на грилі	150	10
Мідії у вершково-базиліковому соусі	100	16
Картопляні ньокі з соусом Дор Блю	150	16
Овочі гриль (цукіні, гриби, перець болгарський, кукурудза)	100	20
Лаваш Хоровац з сиром Сулугуні, помідорами та зеленню	80	20
Напої		
Мохіто полуничний б/а	200	20
Вода мінеральна з м'ятою та лимоном	200	20

КЕЙТЕРИНГ

Сервісні послуги

Сервісні послуги (наявність на заході менеджера, офіціантів, кухарів, тех. персоналу та ін.) обговорюються та оплачуються окремо, за потребою Замовника.

Транспортні послуги обговорюються та оплачуються окремо з огляду на складність логістики та обсягу необхідного обладнання, меблів, інвентарю, персоналу, продуктів тощо.

КЕЙТЕРИНГ

Наші Заходи

КЕЙТЕРИНГ

Наші Заходи

КЕЙТЕРИНГ

Наші Заходи

КЕЙТЕРИНГ

КОНТАКТИ

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