ОК!

КЕЙТЕРИНГ

ПРОПОЗИЦІЯ ПО МЕНЮ

КЕЙТЕРИНГ

Канапе з морепродуктів

Назва	*Вихід, г*	*Вартість, грн*
Канапе з лососем Гравлакс та сиром Філадельфія на бородинському хлібі з лимоном та мікрогріном	20	37
Кальмар маринований з оливкою та зеленню на житньому тості	25	33
Канапе із форелі с.с. та сиру Філадельфія з мікрогрином	20	37
Млинець зі слабосоленим лососем та вершковим сиром	30	43
Тар-тар із лосося і помідору в хрусткому кошику	30	45
Канапе з мідій з томатами конкасе в хрусткій тарталетці	30	35
Масляна холодного копчення з печеним перцем	25	45
Хвіст тигрової креветки з овочевим рататуєм	20	46
Брускетта з лососем Гравлакс, свіжим огірком та сиром Філадельфія	40	53
Брускетта з форшмаком і кримською цибулею на житньому хлібі	40	39
Канапе із форелі с.с. на перепелиному яйці з імбиром	15	39
Міні профітроль з червоною ікрою та зеленим маслом	15	58
Тигрова креветка гриль на огірку з каперсом та сирним мусом	25	46
Тигрова креветка з ананасом у беконі гриль	25	48
Тигрова креветка гриль з маслиною	20	44
Форшмак на тості з ялтинською цибулею	25	25
Філе оселедця з печеною картоплею на бородинському хлібі з маринованою цибулею	30	24

КЕЙТЕРИНГ

Канапе м’ясні

Назва	*Віхід, г*	*Вартість, грн*
Канапе із салямі на бородинському хлібі з корнішоном	20	30
Буженина в рожевій глазурі з маринованими грибами	20	35
Смажена качина грудка з салатом і малиновим кюлі	20	44
Шинка на житньому тості з помідором Черрі	25	31
Філе індички під соусом Каррі з томатом	20	34
Пармська шинка з вершковим кремом у мішечку	20	46
Ростбіф з маринованими грибами з цибулею на житньому хлібі	20	36
Курячі грудка в зелені з оливкою	20	29
Курячий мус на крекері з Черрі та перепелиним яйцем	25	36
Хрумкий кошик з курячим мусом та журавлиною	25	36
Філе курчати в чорному кунжуті зі спаржею	20	44
Трубочки з шинки з маринованою спаржевою квасолею	20	37
Генеральське сало з маринованим огірочком та чорним хлібом	20	32
Млинець з мусом з печінки курча	30	29
Брускетта з пате із печінки фермерського курчати з цибулею бальзамік	40	38
Брускетта з Хамоном та в'яленими томатами	40	54
Рол з салямі Чорізо та сиром Філадельфія	20	34
Брускетта з ростбіфом, домашньою аджикою та грибами	40	45
Хрумкий кошик з томленим баклажаном та в'яленим м'ясом	30	37

КЕЙТЕРИНГ

Канапе сирні та овочеві

Назва	*Вихід, г*	*Вартість, грн*
Канапе з міні моцарелли та помідора Черрі в соусі Песто	20	32
Бринза в смаженому баклажані з половинкою помідора Черрі	25	31
Канапе із шафранового яблука з твердим сиром Маасдам з м’ятою	20	30
Тарталетка з грибним пате та зеленню	30	28
Сирні кульки у зелені	15	23
Твердий сир із темним виноградом на шпажці	20	28
Кростіні з сирною пастою та помідором Черрі	30	36
Брускетта з моцарелою та печеним овочами	40	40
Шпажка овочева (огірок, перець, помідор)	20	27
Сирні кульки в кунжуті або горіхах	15	24
Канапе овочеве з сиром Тофу	20	25
Діп з овочами та сирним соусом	50	36
Сир Брі з апельсиновим мармеладом та м’ятою в кунжуті	20	30
Міні профітроль з сирниммусом	30	26
Спрінг рол з овочами у рисовому папірі	30	35
Дор Блю з виноградом на шпажці	20	34
Груша томлена у вині з мусом із Горгонзоли та медової ікрою	25	39
Брускетта з печеним перцем та грецьким сиром Фета у золі	40	43

КЕЙТЕРИНГ

Холодні закуски та салаты

Назва	*Вихід, г*	*Вартість, грн*
Салат Грецький з домашньою бринзою та оливками	100	68
Класичний салат Цезар із сиром Пармезан	100	79
Капрезе з моцарелою та соусом Песто з кедровими горіхами	100	73
Салат Айолі з курячим філе, беконом та корнішоном	100	78
Мікс салат з ростбіфом та маринованими грибами	100	92
Мікс салат з в'яленим м'ясом, сиром Дор Блю, помідорами Черрі та заправкою Діжон	100	115
Філе оселедця з печеною картоплею та маринованою цибулею	150	75
Салат з качиною грудкою та слайсами авокадо під малиновим соусом	100	135
Салат Олів'є з яловичим язиком	100	59
Курячий рулет із курагою, курячий рулет зі шпинатом	100	74
Кіш лорен з шинкою та сиром	50	33
Кіш лорен з морепродуктами	50	45
Кіш лорен з копченостями та шпинатом	50	32
Кіш лорен зі шпинатом та сиром Рікотта	50	31
Курячий пиріг з овочами	50	32
Буженина по-домашньому	100	95
Студень з домашнього півня	200	58
Торт печінковий	1000	420
Оселедець під шубою	1000	530
Олів’є класичний	1000	560
Щука фарширована	1000	940

КЕЙТЕРИНГ

Гарячі закуски та гарнири

Назва	*Вихід, г*	*Вартість, грн*
Млинець з курячим жульєном	100	39
Млинці з грибним жульєном	100	34
Овочі гриль на шпажці	80	43
Картопляний гратен з сиром Пармезан та беконом	50	52
Картопляні скибки в паприці	100	35
Полента з домашньою бринзою	100	48
Рисові кульки Аранчіні з грибами	100	38
Кус-кус із печеними овочами	100	45
Деруни з цибулею та грибами зі сметаною	110	62
Деруни з м'ясом та сметаною	110	75
Картопля Фрі з соусом BBQ	100	65
Картопля по-селянськи з сирним соусом	100	70
Картопляні ньокі з соусом Блю Чіз	100	42
Бул Гур з овочами	100	43
Картопля запечена з беконом та мускатним горіхом	100	48

КЕЙТЕРИНГ

Основні страви

Назва	*Вихід, г*	*Вартість, грн*
Шматочки лосося гриль з цитрусами	100	285
Філе морської риби з вершковим соусом	100	135
Брошет зі скумбрії з овочами	100	87
Філе білої риби із соусом Бер Блан	100	147
М’ясо мідій в вершково-базиліковому соусі	100	118
Рибні нагетси в сирному клярі з соусом Тар-Тар	100	125
Телапія в сирній паніровці із соусом Тар-Тар	100	130
Люля кебаб курячий із соусом BBQ	100	88
Курка по-азіатські з печеними овочами	100	82
Каррі з курки з картоплею та овочами	100	77
Мітболи курячі з сирно-шпинатним соусом	100	83
Бефстроганів з індички з грибами	100	105
Курячий шашлик з грибами на шпажці	100	86
Свинина по-грузински	100	98
Медальйони зі свинини у медовому соусі	100	113
Шашлик зі свинячого ошийка з болгарським перцем	100	106
Свинина в кисло-солодкому соусі з овочами	100	95
Шашлик з яловичини	100	125

КЕЙТЕРИНГ

Назва	Вихід, г	Вартість, грн
Паприкаш із телятини з болгарським перцем	100	116
Бефстроганів з телятини з грибами та паприкою	100	125
Філе міньєн із соусом Марсала	100	285
Бефбургіньо з яловичини з грибами	100	235
Мітболи з яловичини у томатному соусі	100	152
Люля кебаб з яловичіни на шпажці з соусом Світ Чілі	100	115
Ляля кебаб курячий на шпажці з домашньою аджикою	100	89
Асорті ковбасок гриль з діжонською гірчицею	100	104
Шашлик із свинячої вирізки з соусом Сацібелі	100	112
Перепілки гриль	1000	880
Курчата Табака	1000	650
Кролик у білому вині з овочами (без кісток)	1000	1490
Качка фарширована яблуками	1500	850

КЕЙТЕРИНГ

Десерти

Наименование	*Выход, г*	*Цена за порцию*
Шу із заварним кремом під чорним шоколадом	30	28
Шоколадно-горіхові кульки	30	30
Наполеон	50	28
Пісочна корзинка із заварним кремом та фруктами	50	31
Пана кота з малиновим кулі	50	37
Чиз кейк Нью-Йорк з солоною карамеллю	50	55
Тірамісу	50	38
Тістечко Медовик	50	29
Торт Пінчер шоколадний	50	29
Мафін в Асортименті (шоколад, вишня, родзинкі)	40	25
Міні круассан з карамеллю	35	26
Міні круассан з шоколадом та бананом	35	28
Міні круассан з заварним кремом	30	25
Італійське печіво Cntuccini з мігдалем	50	18
Лаймовий Чіз кейк з базіліком в шоті	50	60
Лавандова Пана кота з ананасовим желе	50	38
Київський торт у банці	50	35

КЕЙТЕРИНГ

Алкогольні напої

Назва	*Вихід, г*	*Вартість, грн*
Вино біле/червоне сухе (Італия/Іспанія)	150	65
Вино біле/червоне сухе (Україна)	150	55
Вино біле/червоне сухе (Грузія)	150	65
Шампанське (вино ігристе брют)	150	65
Fragolino	150	65
Martini Asti	150	150
Віски	50	75
Ром	50	75
Джин	50	75
Коньяк 5*	50	75

КЕЙТЕРИНГ

Безалкогольные напитки

Наименование	*Выход, г*	*Цена за порцию*
Кава зернова з молоком/вершками	120	34
Чай в асортименті з лимоном	200	20
Пунш яблучно-медовий б/а	200	28
Морс із лісових ягід крафт	200	23
Узвар із сухофруктів крафт	200	20
Лимонад цитрусовий з м’ятою крафт	200	25
Морс із журавлини крафт	200	25
Мінеральна вода з м’ятою та лимоном	200	16
Лимонад імбирний крафт	200	27
Морс обліпиховий крафт	200	25
Лимонад полуниця-апельсин	200	26
Мохіто б/а	200	50

КЕЙТЕРИНГ

МЕНЕДЖЕР ЗАХОДІВ

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

КЕЙТЕРИНГ

- *Сервісні послуги*

**Сервісні послуги (наявність на Заході менеджера, официантів, поварів, тех.персонала та др.) обговорюється та оплачується окремо, за необхідністю Замовнику.*

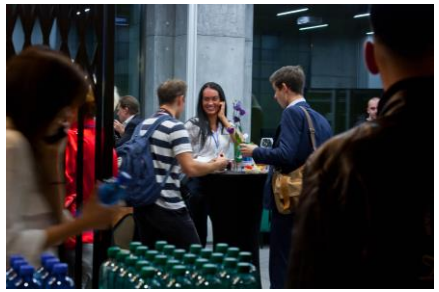
- *Транспортні послуги по Київу 2000 грн.*

- *Коктейльні столы в черных чехлах надаются **безкоштовно**!*
- *(використання білих чехлов - 250 грн/од)*

КЕЙТЕРИНГ

Наші Заходи

Фуршет для компании New Communication



Открытие клиники INVIVO

Корпоратив для компании УКРЕНЕРГО

Новогодний корпоратив 2019 для компании TOGETHER NETWORKS

Фуршет для компании Техконсалт