КЕЙТЕРИНГ

Пропозиція
Банкетне меню на 20 гостей

Менеджер заходів

Катерина

+38 (098) 956 28 36

ekaterinaterzinova@gmail.com

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

Катерина
+38 (098) 956 28 36

Меню на 20 гостей

Варіант 1

Вартість за одну персону: 670 грн.
Вихід на одну персону: 1020 грам

Назва	Вихід страв (грам)	Кіл-ть порцій
Холодні закуски		
М'ясна тарілка (буженіна по-домашньому; рулет з філе фермерського курча зі шпинатом та грибами; ковбаса куряча по-домашньому) з аджикою	120	15
Дует оселедця зі скумбрією та запеченою картоплею з маринованою кримською цибулею	200	10
Пате із печінки фермерського курча зі ржаними грінками та цибулею бальзамік	100	10
Мікс брускетт (з форшмаком та маринованою ялтинською цибулею; з печеними овочами та французьською гірчицею)	80	10
Сирне плато (Мрамоний, копчений Рамзес, Мааздам) з медом та горіхами	100	10
Кіш лорен з шинкою та шпинатом	50	20
Салат овочевий з Айсбергом під медово-гірчичною заправкою	100	15
Мікс салат з куркою гриль та печеними овочами під горіховим соусом	100	15
Хлібна тарілка (французький багет, ржаний хліб)	60	20
Гарячі закуски		
Млинці з грибним жульеном та сметаною	100	20
Головні страви		
Курячі медальйони в соусі Карі з брокколі	120	15
Канелоні зі свинини з печеними овочами на шпажці	100	15
Картопляні скибки смажені з пряними італійськими травами з соусом BBQ	120	15
Аранчіні з грибами	100	15
Напої		
Вода з м'ятою та лимоном в графині	200	20

КЕЙТЕРИНГ

Катерина
+38 (098) 956 28 36

Варіант 2

Вартість за одну персону: 899 грн.
Вихід на одну персону: 1150 грам

Назва	Вихід страв (грам)	Кіл-ть порцій
Холодні закуски		
М'ясна тарілка (підчеревина запечена; рулет з філе фермерського курча з курагою; ковбаса куряча по-домашньому) з аджикою	120	15
Рибне плато (оселедць, скумбрія, лосось Гравлакс) з печеною картоплею, тостами та марінованою цибулею	200	10
Форшмак з білими грінками та марінованою кримською цибулею	100	10
Мікс брускет (Тар-тар із лосося, сиру Філаделфія та руколи; Моцарелла та рожеві помідори з соусом Песто)	80	10
Сирне плато (Пармезан, копчений Рамзес, Мааздам) з медом та горіхами	100	10
Асорті закусок з баклажанів з горіховою пастою, з кабачка гриль з сирною пастою та овочами	50	20
Салат Грецький з сиром Фета та оливками	100	15
Салат Цезар з куркою гриль, сиром Пармезан, Чері, перепеліним яйцем та карамелізованим беконом	100	15
Хлібна тарілка (французький багет, ржаний хліб)	60	15
Гарячі закуски		
Млинці з курячим жульеном	80	15
Боли із цвітної капусти з сиром	80	15
Головні страви		
Курячі роли зі шпинатом та в'яленими томатами з вершково-гірчичним соусом	120	15
Свинина у кисло-солодкому соусі з овочами	150	15
Рибні нагетси в пивному клярі з соусом Тар-Тар	100	10
Картопляні ньокі з сиром Дор Блю	100	20
Овочі гриль	100	20
Напої		
Вода з м'ятою та лимоном в графині	200	20
Узвар із сухоруктів	200	20

КЕЙТЕРИНГ

Катерина
+38 (098) 956 28 36

Варіант 3

Вартість за одну персону: 1250 грн.
Вихід на одну персону: 1230 грам

Назва	Вихід страв (грам)	Кіл-ть порцій
Холодні закуски		
М'ясна тарілка (ростбіф; буженина запечена; ковбаса куряча по-домашньому) з аджикою	120	15
Рибне плато (скумбрия, масляна х.к, лосось Гравлакс с.с.) з руколою, каперсами, лимоном та чіабатой	150	10
Італійський спеціалітет (Фуєт, Хамон, Наполі) з палочками Грісіні та оливками	100	10
Форшмак з білими грінками та маринованою кримською цибулею	140	10
Мікс брускет (Гуакамоле та креветка гриль; з Хамоном, сиром Філаделфія та в'яленими томатами)	80	10
Сирне плато (Грана Падано, Камамбер, Мааздам, Дор Блю) з медом та горіхами	100	10
Капрезе с соусом Песто	100	15
Мікс салат з ростбіфом, овочами гриль, марінованими огірками під апельсиновою заправкою	100	15
Салат Айолі з куркою гриль, селерою, грибами та беконом	100	15
Хлібна тарілка (французький багет, ржаний хліб)	60	20
Гарячі закуски		
Мідії у вершково-базиликовому соусі	100	15
Люля кебаб курячий з аджикою	100	15
Головні страви		
Медальйони зі свинини в беконі з вершково-грибним соусом	120	15
Філе індички з полуничним соусом	120	15
Міні шашличок із лосося та цукіні на грилі	80	10
Картопляний гратен з Панчеттою	100	20
Кус-кус з в'яленими томатами та овочами	100	20
Напої		
Вода з м'ятою та лимоном в графині	200	20
Морс з лісових ягід	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

КОНТАКТИ

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