



Пропозиція Фуршетів на 20 гостей



Менеджер заходів

Катерина

+38 (098) 956 28 36

ekaterinaterzinova@gmail.com

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

Меню

Фуршет 1

Вартість за одну персону: 339 грн.

Вихід на одну персону: 275 грам

Назва страв	Вихід порцій, грам	Кіл-ть порцій
Холодні закуски та десерти		
Твердий сир Маасдам з шафрановим яблуком та м'ятним желе	25	20
Грецький сир Фета з запеченим буряком та каперсом	20	20
Канапка з поленти з курячим мусом та в'яленими томатами	30	20
Міні профітроль з пате із печінки фермерського курча та цибулею бальзамік	30	20
Рол з шинкою, м'яким сиром та оливкою	20	20
Канапка з курячим філе гриль в зеленому соусі з ананасом та маринованим імбирем	20	20
Канапка з хумусом і топенадой із маслин на житній грінці	25	20
Пісочна корзинка зі шпинатним кремом та моркв'яною чіпсою	25	20
Шу з кавовим кремом та вишнею	30	20
Пісочна корзинка з заварним кремом та фруктами	50	20

Фуршет 2

Вартість за одну персону: 399 грн.

Вихід на одну персону: 355 грам

Назва страв	Вихід порцій, грам	Кіл-ть порцій
Холодні закуски та десерти		
Запечена груша з сиром Горгонзола та грецькими горіхами	25	20
Канapé з моцарели та помідора з соусом Песто	20	20
Куряче філе гриль з маринованим огірком на хрусткому тості з зернами солодкої гірчиці	25	20
Міні профітролі з мусом з лосося з каперсами	25	20
Рол з в'яленого м'яса з бебі моцареллою та помідором Чері	25	20
Полента з цибулею Порей, карамельною яловичиною та вершковим сиром	20	20
Діп з овочами (огірок, перець, морква, селера) та соусом Блю Чіз	50	20
Рол із баклажана з горіховою пастою	20	20
Канapка з лосося Гравлакс з сиром Філадефія та лимоном на тості Мельба	20	20
Млинцевий рол з грибним мусом та зеленню	25	20
Лавандова панна کوتа з ананасовим желе	50	20
Київський торт в банці	50	20

Фуршет 3

Вартість за одну персону: 465 грн.

Вихід на одну персону: 370 грам

Назва страв	Вихід порцій, грам	Кіл-ть порцій
Холодні закуски та десерти		
Канапка з Моцарелли, помідора Черрі з соусом бальзамік і орегано	15	20
Діп з овочами (огірок, перець, морква, селера) та соусом Блю Чіз	50	20
Сирна сфера в горіхах з маслинами	15	20
Канапка з лосося Гравлак із сирним мусом на житньому тості з мікрогрином та лимоном	20	20
Тарталетка з мідіями, конкасе з помідорів та лаймовим соусом	25	20
Італійська салямі з сиром Філадельфія та оливкою	15	20
Канапе з індики гриль в соусі Теріяки на маринованому яблуці з ананасом	20	20
Брускетта з хумусом та крошкою з маслин та каперсів	40	20
Брускетта з курячою грудкою та печеними овочами під медово-гірничним соусом	40	20
Міні профітролі з куркою та карамелізованим апельсином	30	20
Панна کوتа з малиновим кулі	50	20
Наполеон за авторським рецептом	50	20
Напої		
Кава зернова з вершками/молоком	120	20
Чай в асортименті з лимоном	200	10
Морс ягідний крафтовий	200	20

Фуршет 4

Вартість за одну персону: 510 грн.

Вихід на одну персону: 600 грам

Назва страв	Вихід порцій, грам	Кіл-ть порцій
Холодні закуски та десерти		
Сирні кульки в горіхах	15	20
Канাপка з саямі, листями Айсберга та гірчицею в зернах на ржаній ґрінці	20	20
Куряче філе в соусі Говдзе та кунжуті з помідором Чері, базиліком та чорносливом	25	20
Брускетта з сирним мусом та в'яленими томатами	40	20
Чорні еклери з курячим пате, желе із журавлини та листочком мікроґріну	30	20
Кіш лорен з шинкою та шпинатом	50	20
Корзинка зі смородиновим желе та сирним кремом	40	20
Салати в індивідуальній подачі		
Овочевий салат з рукколою під медово-гірничним соусом	100	10
Салат Цезар з курячим філе, помідором Чері, Пармезаном та пряними сухариками	100	10
Гарячі закуски та гарніри		
Курячі крокети з моцареллою та гірничним соусом	110	15
Філе білої риби запечене з овочами	120	12
Аранчіні з грибами	100	12
Картопля запечена з беконом та мускатним горіхом	100	12

Фуршет 5

Вартість за одну персону: 550 грн.
Вихід на одну персону: 515 грам

Назва страв	Вихід порцій, грам	Кіл-ть порцій
Холодні закуски та десерти		
Сир Брі в чорному кунжуті з апельсиновим желе та м'ятним кюлі	15	20
Міні еклери з овочевим соме та топенадо з маслин	30	20
Кіш лорен з копченостями, шпинатом та овочами	50	20
Чіпси з лавашу, Тар-Тара із лосося та буряка з моркв'яним гелем	20	20
Канাপка з броколі, моркв'яними слайсами та сиром	20	20
Сфера яблука у вині з пармською шинкою та маслиною на шпажці	20	20
Міні сендвіч з індичкою, сиром, листям салату та корнішоном	30	20
Курячий терін з чіпсами з буряка та маринованим імбиром	30	20
Тірамісу фісташковий	50	20
Торт медовик	50	20
Сезонні фрукти та ягоди	100	20
Салати в індивідуальній подачі		
Салат Цезарь з курчою грудкою, перепеліним яйцем, помідором Чері та сиром Пармезан	100	10
Печені овочі з червоною квасолею та язиком	100	10
Напої		
Лимонад цитрусовий	200	20
Кава зернова з вершками/молоком	120	20
Чай в асортименті з лимоном	200	10

Назва страв	Вихід порцій, грам	Кіл-ть порцій
Холодні закуски та десерти		
Мус із горгонзоли з вишневе-грушовим конфі та медовою ікрою	20	20
Боли з капусти з в'яленим м'ясом, помідором Черрі та моцареллою	20	20
Тигрова креветка на грилі з ананасом в беконі	25	20
Шпинатний млинець з м'яким сиром та лососем Гравлакс	30	20
Грецький сир з в'яленим помідором та маслиною	25	20
Терін з курки з буряковими чіпсами та оливкою	20	20
Канелоні із ростбіфа на запеченій картоплі з в'яленим помідором та рукколою	30	20
Фалафель з хумусом, свіжим огірком та пітою	25	20
Мус із зеленого горошку з перцем та яловичиною в кисло-солодкому соусі	20	20
Шоколадний чіз-кейк з полуничним конфітюром	50	20
Салати в індивідуальній подачі		
Салат з печеними овочами та сиром Фета під соусом бальзамік	100	10
Мікс салат з куркою, хрумким огірком, сиром Дор Блю, апельсинами та насінням гарбуза	100	10
Гарячі закуски та гарніри		
Курка з соусом Песто та сиром Пармезан в беконі	100	15
Брошет із філе телупії в імбирно-лаймовому маринаді з цукіні та перцем	80	10
Млинець з куркою конфі та печеними овочами	100	10
Овочі гриль з пряними травами	100	10
Картопляні кульки із соусом Світ-Чилі	100	10
Напої		
Морс крафтовий з лісових ягід	200	20

Назва страв	Вихід порцій, грам	Кіл-ть порцій
Холодні закуски та салати		
Зелений рол з мусом із лосося Гравлакс	30	20
Рол з саями Чорізо, м'яким сиром та оливкою	30	20
Канাপка з шафрановим яблуком та твердим сиром Маасдам з м'ятою	25	20
Брускетта з Хамоном, в'яленими томатами та сиром Філадельфія	40	20
Канাপка з лососем Гравлакс на бородинському хлібі з долькою лимона, мікрогріном та сиром Філадельфія	25	20
Тигрова креветка гриль з ананасом в беконі	25	20
Сирні кульки в горіхах	15	20
Салат Цезарь з курячою грудкою, Пармезаном, перепеліним яйцем та помідором Черри в індив. подачі	100	10
Салат Грецький з оливками, кримською цибулею та домашньою брынзою в індивід. подачі	100	10
Гарячі закуски		
Шашлик із мяса курячого бедра на шпажці з соусом BBQ	80	15
Люля кебаб з яловичини на шпажці з соусом Світ-Чілі манго	80	15
Мідії у вершково-базиликовому соусі	100	12
Рибні нагетси в сирному клярі з соусом Тар-Тар	80	15
Овочі гриль на шпажці	80	15
Аранчіні з грибами	80	15
Картопляні ньоки з соусом Дор Блю	100	15
Десерти та напої		
Панна кота з маліновим кюлі	50	15
Фруктова корзинка з заварним кремом	50	15
Морс журавлиний крафтовий	200	20

Назва страв	Вихід порцій, грам	Кіл-ть порцій
Холодні закуски та десерти		
Канাপка з помідором Черрі, міні моцарелою та соусом Песто	15	20
Карамелізований гарбуз з козиним сиром у крихті з фісташок	20	20
Пармська шинка в мішечку з м'яким сиром	15	20
Тигрова креветка гриль з ананасом та овочевим Чилі соусом	25	20
Ростбіф з вишнею-конфі, листиком Фрізе та криспі із лаваша	20	20
Брускетта з лососем Гравлакс, сиром Філадельфія, слайсами огірка та лимоном	40	20
Міні профітроль з пате із печінки фермерського курча та цибулею бальзамік	30	20
Туна-Татаки з в'яленим помідором Черрі та картоплею пай	20	20
Індичка в беконі з томленим шпинатом	20	20
Чіз-кейк Нью-Йорк з солоною карамеллю в банці	50	20
Сезонні фрукти та ягоди	100	20
Салати в індивідуальній подачі		
Мікс салат із запеченими овочами та грибами гриль під заправкою бальзамік з гарбузовим насінням	100	10
Мікс салат з курячим стегном, коктейльним помідором, грибами та селерею під соусом Айолі	100	10
Гарячі закуски та гарніри		
Люля кебаб курячий із соусом Сацибелі	110	15
Рибні нагетси у сирному клярі з соусом Дор Блю	80	15
Млинці з грибним жульєном	80	15
Картопляні ніюки з сиром Пармезан	100	15
Овочевий рататуй з базиліково-томатним соусом	50	15
Напої		
Обліпиховий морс крафтовий	200	20
Кава зернова з вершками/молоком	120	20
Чай в асортименті з лимоном	200	10



Катерина
+38 (098) 956 28 36

Фуршет VIP

Вартість за одну персону: 1299 грн.
Вихід на одну персону: 860 грам

Назва страв	Вихід порцій, грам	Кол-ть порцій
Холодні закуски та десерти		
Камамбер з ожиновим желе та м'ятою	15	20
Пана کوتа з горгонзоли з грушевим конфітюром та свіжим базиліком на чіпсі сабле	15	20
Хамон з грушею, руколою та кунжутом	20	20
Тар-Тар із тигрової креветки з манго та авокадо	20	20
Татаки з тунця на подушці з мангового чатні з цитрусовим соусом	30	20
Брускетта з лососем Гравлакс, сиром Філадельфія, слайсами огірка та лимоном	40	20
Бастурма на помідорі Черрі з горіховим мусом	20	20
Форель с.с. на перепелиному яйці з маринованим імберем	20	20
Татаки з телятини з пір'ями зеленої цибулі, перцю Чилі, соусом Теріяки та білим кунжутом	20	20
Ролл з салямі Чорізо, оливкою та сиром Філадельфія	20	20
Тістечко Опера з фундуком та шоколадним мусом	50	20
Київський торт за авторським рецептом у банці	150	20
Салати в індивідуальній подачі		
Мікс салат з рожевими помідорами, в'яленими томатами, моцарелою та соусом Песто	100	10
Мікс салат з Руколою, лососем Гравлакс, авокадо та помідором Черрі під цитрусовою заправкою та насінням кунжуту	100	10
Салат із телятиною Теріяки, болгарським перцем та слайсами свіжого огірка	100	10
Гарячі закуски та гарніри		
Кролик томлений з овочами в білому вині	120	15
Медальйони з яловичини у вершково-грибному соусі	100	15
Лосось гриль на шпажці з брюссельською капустою	80	10
Мідії у вершково-базиліковому соусі	100	10
Овочі гриль на шпажці	80	15
Полента з домашньою бринзою	100	15
Напої		
Лимонад полуниця-апельсин	200	20
Кава зернова з вершками/молоком	120	20
Чай в асортименті з лимоном	200	10



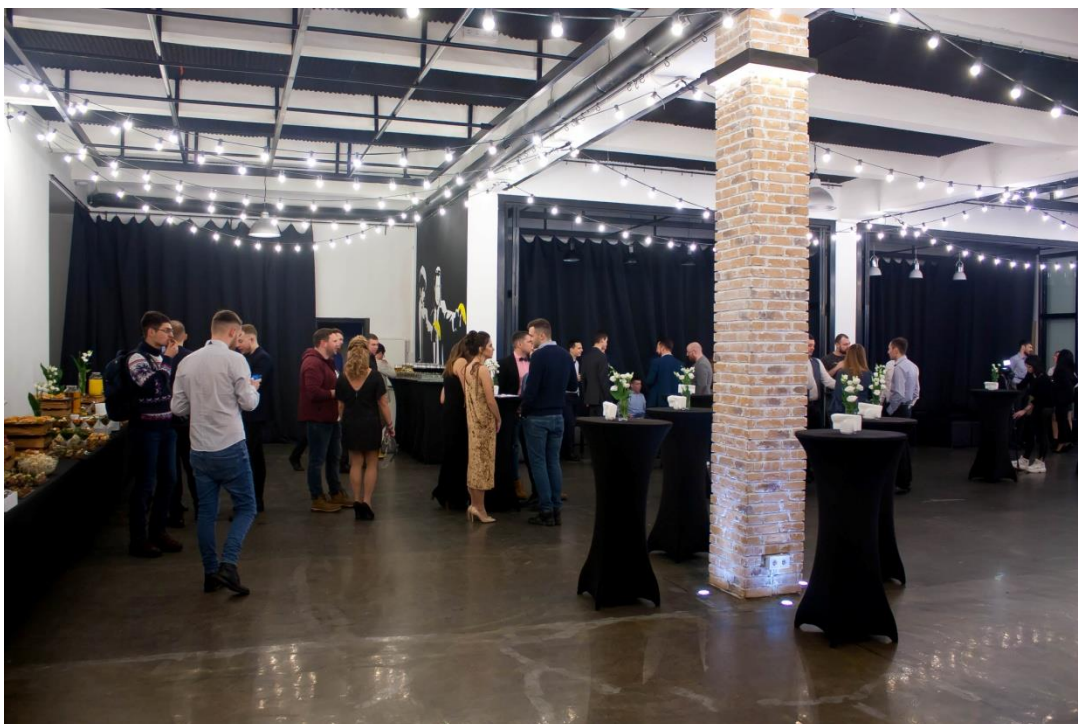
Катерина
+38 (098) 956 28 36

Фуршет Вегетаріанський

Вартість за одну персону: 799 грн.
Вихід на одну персону: 830 грам

Назва страв	Вихід порцій, грам	Кіль-ть порцій
Холодні закуски та десерти		
Мус із мигдального молока з грушевим Тар-Таром та м'ятним конфі	15	20
Рол з цукіні зі спаржею, рукколою, перцем та кремом бальзамік	20	20
Баклажан у білій глазурі з чорною землею та в'яленим томатом	20	20
Гарбузовий мус із соусом Песто та кріспи із лавашу	25	20
Хумус з маслиною та спаржею в шоті з хлібним чіпсом	25	20
Брускетта з авокадо, рожевим помідором та насінням кунжуту	40	20
Тофу в Панко з ягідним соусом	30	20
Тарталетка з грибним пате та мікрозеленню	20	20
Баклажан гриль на бебі картоплі з половинкою помідору Черрі	20	20
Лавандова пана котта з полуничним желе	50	20
Сезонні фрукти та ягоди	100	20
Салати в індивідуальній подачі		
Мікс салат з в'яленим інжиром, філе апельсина, соєвим сиром та слайсами огірка	100	10
Салат зі смаженими Вешенками, запеченим гарбузом під соусом бальзамік	100	10
Гарячі закуски та гарніри		
Шашлик із сиру Тофу, цукіні та перцю в соусі теріяки на шпажці	100	15
Баклажани в пивному клярі з томатною сальсою	80	15
Пиріг зі шпинатом та в'яленими томатами	80	15
Овочі гриль на шпажці	80	10
Картопля, запечена з грибами з нотками мускатного горіха	100	10
Полента з домашньою бринзою	100	10
Напої		
Лимонад імбирний крафтовий	200	20
Кава зернова з вершками/молоком	120	20
Чай в асортименті з лимоном	200	10

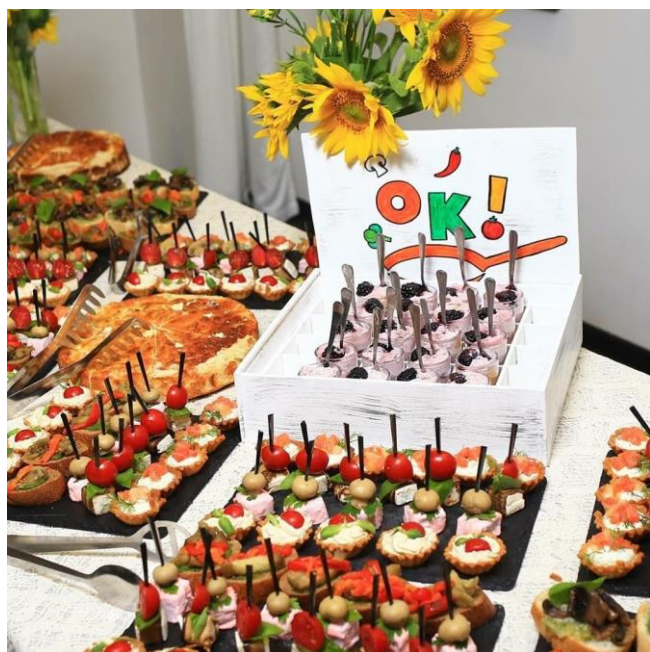
Сервісні послуги



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.

Наші Заходи



Наши Заходи



Наши Заходи



КОНТАКТИ

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

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

ekaterinaterzinova@gmail.com

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

