



КЕЙТЕРИНГ

Пропозиція Весільне меню на 10 гостей



Менеджер заходів

Катерина

+38 (098) 956 28 36

ekaterinaterzinova@gmail.com

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

Меню

Варіант 1

Вартість за одну персону: 1149 грн.

Вихід страв на гостя: 1290 грам

Назва страв	Вихід страви (грам)	Кіл-ть порцій
Зустріч гостей		
Канাপка з шинкою, помідором Черрі та печеною солодкою морквою на листці Айсбергу	20	10
Шот з буряковим хумусом та солонкою із овочів	40	10
Твердий сыр Маасдам з виноградом та м'ятою	20	10
Брускетта з курячим філе та клюквеним соусом на Чиабатті	40	10
Банкет		
Холодні закуски		
Тарілка домашнього м'яса (почеревка, курячий рулет зі шпинатом та грибами, курячий рулет з курагою) з аджикою (90/10)	100	8
Сезоні овочі та зелень (помідори, огірки, редис, зелена цибуля) з соусом Ranch (90/10)	100	8
Сирне плато (Мраморний, копчений Рамзес, Маасдам) с медом та горіхами (80/10/10)	100	5
Кіш лорен з копченостями, шпинатом та цибулею Порей	100	5
Пате з печінки фермерського ципля з цибулею бальзамік та білими грінками (20/5/25)	50	8
Форшмак по-одеські з маринованою цибулею на ржаному хлібі (20/5/25)	50	8
Салат Цезарь з хрусткими листями Айсбергу, ніжним курячим філе гриль, перепеліними яйцями та крошкою із карамелізованого бекону	100	8
Салат овочевий з соусом Гьодзе та сирними кульками у зелені	100	8
Мікс салат з печінкою фермерського ципля, цукіні гриль, фламбированими яблуками під смородиновим соусом	100	8
Дует брускетт (з лососем Гравлакс, сиром Філядельфія та лимоном; з помідорами, авакадо та сиром Грана Падано)	90	8
Хлібна корзина (бородино, багет французський)	60	10



Катерина
+38 (098) 956 28 36

<i>Назва страв</i>	<i>Вихід страви (грам)</i>	<i>Кіл-ть порцій</i>
Гарячі закуски		
<i>Млинні роли з грибним жульеном</i>	100	10
Основні страви		
<i>Медальони зі свинини в яблучному маринаді під соусом Світ Чілі</i>	100	8
<i>Куряча грудка зі шпинатом, в'яленими томатами та сиром в соусі Бешамель</i>	100	8
<i>Філе морської риби запечене з овочевим соме та прованськими травами</i>	150	5
<i>Картофельні дольки у паприці з розмарином</i>	150	8
Напої		
<i>Мінеральна вода з м'ятою та лимоном</i>	1000	4
<i>Узвар із сухофруктів</i>	1000	4
<i>Кава зернова зі сливками</i>	60	10
<i>Чай в асортименті з лимоном</i>	200	10

Меню

Варіант 2

Вартість за одну персону: 1399 грн.

Вихід страв на гостя : 1375 грам

Назва страв	Вихід страви (грам)	Кіл-ть порцій
Зустріч гостей		
Куряче філе в соусі Карі з половиною помідора Черрі та мікрогріном сонячника	25	8
Шот з соусом Дор Блю та овочевими палочками	40	8
Слабосолена сьомга на білому тості з сиром Філадельфія, маслиною та лимоном	20	8
Італійське саямі на ржаному хлібі з листям Айсбергу, соусом Діжон та марінованими грибами	20	8
Бєбі Моцарелла з помідором Черрі та базиліком на шпажці	20	8
Брускетта з куркою, м'яким сиром и в'яленими томатами під соусом Бальзамік	40	8
Банкет		
Холодні закуски		
Тарілка домашнього м'яса (буженина по-домашньому, курячий рулет зі шпинатом та грибами, почерьовка) з аджикою (90/10)	100	8
Сезонні овочі та зелень (помідори, огірки, перець, редіс, зелена цибуля) з соусом Ренч (90/10)	100	8
Сирне плато (Грана Падано, Дор Блю, Маасдам) з ягодним конфі, горіхами та цукатами (80/10/5/5)	100	5
Ассорті міні-ролів із цукині зі шпинатно-сливочною пастою; із баклажану по-східному з мусом із грецького горіха (50/50)	100	5
Дует кіш лоренів: з копченостями та шпинатом; з курячою грудкою та грибами	100	8
Форшмак по-одеськы з марінованою цибулею на ржаному хлібі (20/5/25)	50	8
Салат з курячою грудкою, грибами та селерою під соусом Айолі	100	8
Салат Грецький з сиром Фета та оливками Каламаті	100	8
Мікс листів Салату з ростбіфом, помідором Черрі, слайсами огірка та марінованими грибами під гірчичним соусом	100	8
Дует брускетт (з лососем Гравлакс, сиром Філадельфія та лимоном; з грушею марінованою у вині з Горгонзолою та горіховою крошкою)	80	8
Хлібна корзина (бородино, багет французський)	60	10



Екатерина
+38 (098) 956 28 36

<i>Назва страв</i>	<i>Вихід страви (грам)</i>	<i>Кіл-ть порцій</i>
Гарячі закуски		
<i>Хрусткі роли з куркою та овочами</i>	80	10
Основні страви		
<i>Шашлик зі свинячої вірізки з соусом Сацібелі та марінованою цибулею (80/10/10)</i>	100	8
<i>Шашлик з курячого бедра (без кістки)</i>	100	8
<i>Скумбрія на грилі з печеними овочами (100/50)</i>	150	5
<i>Лаваш Хоровац з сиром Сулузуні та зеленню</i>	80	8
<i>Картопляні ньокі з сиром Дор Блю</i>	150	8
Напої		
<i>Мінеральна вода з м'ятою та лимоном</i>	1000	4
<i>Морс з лісових ягід</i>	1000	4
<i>Кава зернова зі сливками</i>	60	10
<i>Чай в асортименті з лимоном</i>	200	10

Меню

Варіант 3

Вартість за одну персону: 1899 грн.

Вихід страв на гостя: 1340 грам

Назва страв	Вихід страви (грам)	Кіл-ть порцій
Зустріч гостей		
Сир Бри в чорному кунжуті з м'ятним желе та малиною	20	8
Груша зі слайсом Пармської шинки та соусом Шафран	25	8
Канাপка з лосося Гравлакс на перепеліному яйці з марінованим імбирем	15	8
Канাপка з курячої грудки гриль, карамелізованого яблука та листів Салату на білому тості	25	8
Брускетта зі слабосоленою фореллю, авокадо та помідором з сиром Філадельфія	40	8
Брускетта з Хамоном, в'яленими томатами та листями Салату	40	8
Банкет		
Холодні закуски		
Італійський спеціалітет (Прошутто, Мілано, Негрони) з паличками Грессіні та в'яленими томатами	100	5
Сезонні овочі та зелень (помідори, огірки, перець, зеленена цибуля, селера) з соусом Ренч (110/10)	120	8
Сирний спеціалітет (Пармезан, Камамбер, Дор Блю) з ягідним конфі, горіхами та фініками (80/10/5/5)	100	5
Тар-тар із яловичини, каперсів, сиру Пармезан та перепелиних яєць	80	5
Млинний рол з лососем, базиліком та крем сиром; млинний рол с грибним пате	100	8
Капрезе з соусом Песто та кедровими горіхами	75	8
Салат з качиною грудкою, марінованою грушею, грейпфрута та Рукколи	100	8
Мікс салат з яловичиною Теріяки в горіхах, томатами, слайсами огірків під медово-горчичним соусом	75	8
Дует брускетт (з лососем Гравлакс, м'яким сиром, лимоном і чипсами із свеклы; з ростбіфом, аджикою та марінов грибами)	80	8
Сезонні фрукти та ягоди	100	8
Хлібна корзина (бородино, багет французський)	60	10



Катерина
+38 (098) 956 28 36

<i>Назва страв</i>	<i>Вихід страви (грам)</i>	<i>Кіл-ть порцій</i>
Гарячі закуски		
<i>Шашлик із морепродуктів (осменожек-бебі, мідії, кальмар, креветки)</i>	100	10
Основні страви		
<i>М'ясо кролика з овочами в білому вині</i>	150	8
<i>Брошет з курячого бедра в спеціях на шпажці</i>	100	8
<i>Лосось гриль з соусом Тар-Тар</i>	100	5
<i>Овочі гриль (цукіні, баклажан, перець болгарський, гриби)</i>	100	5
<i>Картопляний гратен з сиром Пармезан та беконом</i>	100	8
Напої		
<i>Мінеральна вода з м'ятою та лимоном</i>	1000	4
<i>Лимонад цитрусовий</i>	1000	5
<i>Кава зернова зі сливками</i>	60	10
<i>Чай в асортименті з лимоном</i>	200	10



КЕЙТЕРИНГ

Сервісні послуги



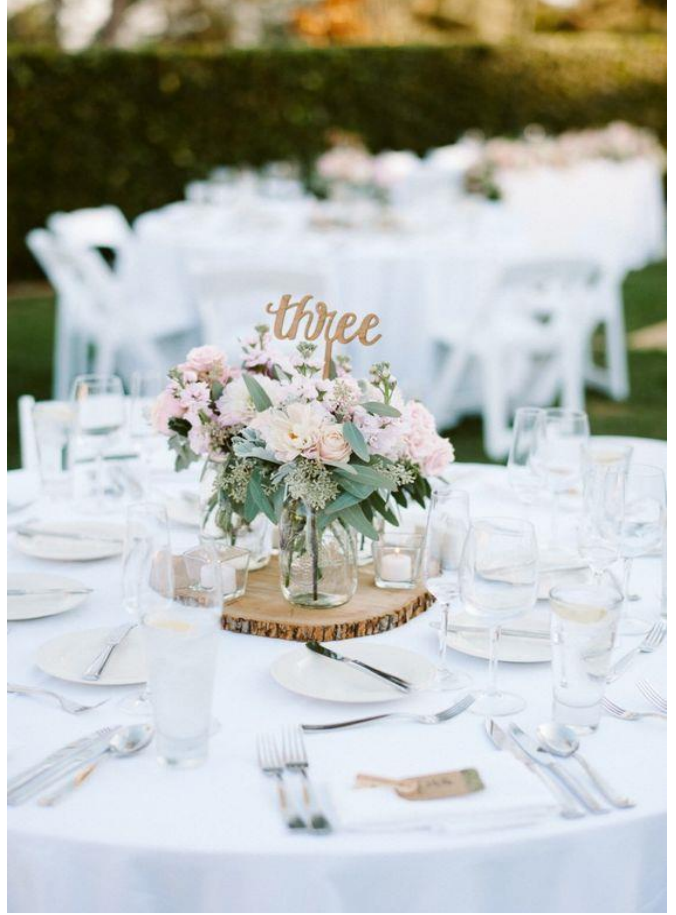
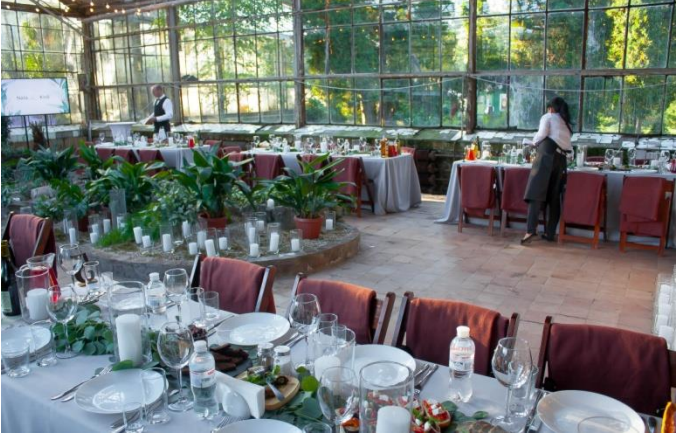
Сервісні послуги (наявність на заході менеджера, офіціантів, кухарів, тех. персоналу та ін.) обговорюються та оплачуються окремо, за потребою Замовника.

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

Наши Заходи



Наші Заходи





КЕЙТЕРИНГ

КОНТАКТИ

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

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

ekaterinaterzinova@gmail.com

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

