КЕЙТЕРИНГ

Пропозиції
Барбекю на 20 гостей

Менеджер заходів

Катерина

+38 (098) 956 28 36

Євгеній

+38 (066) 788 23 68

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: 720 грн.
Вихід на одну персону: 980 грам

Назва	Вихід страв (грам)	Кіл-ть порцій
Холодні закуски		
Асорті сезоних овочів та садової зелені	100	20
Смореброд 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
Салат Капрезе з соусом Песто	100	20
Хлібна корзина (пшеничний та молочний багети, бородино)	90	20
Головні страви та гарніри		
Шашлик зі свинячого ошейку з домашньою аджикою	120	16
Люля кебаб курячий з соусом BBQ	120	12
Рибні нагетси в пивному клярі з грецьким соусом	100	12
Картопля запечена в фользі з орегано	200	10
Овочі гриль (цукіні/кабачки, гриби, перець болгарський, помідори)	100	10
Лаваш Хоровац з грибним жульєном	80	20
Напої		
Узвар із сухоруктів крафт	200	20
Вода мінеральна з м'ятою та лимоном	200	20

КЕЙТЕРИНГ

Катерина
+38 (098) 956 28 36

Варіант 2

Вартість за одну персону: 850 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 та слайсами свіжого огірку	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 куркою гриль, 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	120	10
Головні страви та гарніри		
Шашлик із свиного ошейку з соусом Сацибелі	120	20
Шашлик із м’яса курячого стегна (без кістки) та соусом BBQ	120	12
Філе Скумбрії на вогні з соусом Тар-Тар	100	10
Картопля на шампурі з беконом	150	10
Овочі гриль (цукіні/кабачки, гриби, перець болгарський)	100	10
Лаваш Хоровац з сиром Сулугуні, помідорами та зеленню	80	20
Напої		
Морс з лісовими ягодами крафт	200	20
Вода мінеральна з м'ятою та лимоном	200	20

КЕЙТЕРИНГ

Катерина
+38 (098) 956 28 36

Варіант 3

Вартість за одну персону: 1050 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 та слайсами свіжого огірку	*40*	*20*
Брускета з гуакамоле та сиром Пармезан	*40*	*20*
Брускета з Хамоном, 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	*120*	*15*
Головні страви та гарніри		
Шашлик зі свинячої вирізки з соусом Сацибелі	*120*	*20*
Шашлик із м’яса курячого стегна (без кістки) та соусом BBQ	*120*	*15*
Лосось на грилі з соусом Тар-Тар	*90*	*10*
Картопляний гратен з сиром Пармезан та беконом	*100*	*15*
Овочі гриль (цукіні, гриби, перець болгарський)	*100*	*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: 1550 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, в'яленими томатами та палочками 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	120	10
Міні шашлички з морепродуктів (кальмар, восминіг бебі, креветка)	100	10
Головні страви та гарніри		
Каре ягняти з соусом Наршараб	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/