



КЕЙТЕРИНГ



ПРОПОЗИЦІЯ ПО МЕНЮ



Канапе з морепродуктів

Назва	Вихід, г	Вартість, грн
Канапе з лососем Гравлак та сиром Філадельфія на бородинському хлібі з лимоном та мікрогрином	20	39
Кальмар маринований з оливкою та зеленню на житньому тості	25	36
Канапе із форелі с.с. та сиру Філадельфія з мікрогрином	15	39
Шпинатний млинець зі слабосоленим лососем та вершковим сиром	25	43
Тар-тар із лосося і помідору в хрусткому кошику	30	47
Канапе з мідій з томатами конкасе в хрусткій тарталетці	30	37
Масляна холодного копчення з печеним перцем	25	55
Хвіст тигрової креветки з овочевим рататуєм	20	49
Брускетта з лососем Гравлак, свіжим огірком та сиром Філадельфія	40	57
Брускетта з форшмаком і кримською цибулею на житньому хлібі	40	46
Канапе із форелі с.с. на перепелиному яйці з імбиром	15	43
Міні профітроль з червоною ікрою та зеленим маслом	15	72
Тигрова креветка гриль на огірку з каперсом та сирним мусом	25	50
Тигрова креветка з ананасом у беконі гриль	25	51
Тигрова креветка гриль з маслиною	20	49
Форшмак на тості з ялтинською цибулею	25	30
Філе оселедця з печеною картоплею на бородинському хлібі з маринованою цибулею	30	29



Канаве м'ясні

Назва	Вихід, г	Вартість, грн
Канаве із салямі на бородинському хлібі з корнішоном	20	36
Буженина в рожевій глазури з маринованими грибами	20	39
Смажена качина грудка з салатом і малиновим кюлі	20	49
Шинка на житньому тості з помідором Черрі	25	37
Філе індички під соусом Каррі з томатом	20	42
Пармська шинка з вершковим кремом у мішечку	20	51
Ростбїф з маринованими грибами з цибулею на житньому хлібі	20	39
Куряча грудка в зелені з оливкою	20	35
Курячий мус на крекері з Черрі та перепелиним яйцем	25	38
Хрумкий кошик з курячим мусом та журавлиною	25	35
Філе курчати в чорному кунжуті зі спаржею	20	49
Трубочки з шинки з маринованою спаржевою квасолею	20	42
Генеральське сало з маринованим огірочком та чорним хлібом	20	34
Чорний еклер з курячим пате, желе із журавлини та листочком мікрогрину	35	35
Брускетта з пате із печінки фермерського курчати з цибулею бальзамік	40	42
Брускетта з Хамоном, сиром Філадельфія та в'яленими томатами	40	55
Рол з салямі Чорізо та сиром Філадельфія	20	38
Брускетта з ростбїфом, домашньою аджикою та грибами	40	50
Хрумкий кошик з томленим баклажаном та в'яленим м'ясом	30	42



Канапе сирні та овочеві

Назва	Вихід, г	Вартість, грн
Канапе з міні моцарелли та помідора Черрі в соусі Песто	20	35
Бринза в смаженому баклажані з половиною помідора Черрі	25	34
Канапе із шафранового яблука з твердим сиром Маасдам з м'ятою	20	34
Тарталетка з грибним пате та чипсою з сиру Пармезан	30	35
Сирні кульки у зелені	15	29
Твердий сир із темним виноградом на шпажці	20	35
Кростіні з сирною пастою та помідором Черрі	30	36
Брускетта з моцарелою та печеним овочами	40	46
Шпажка овочева (огірок, перець, помідор)	20	28
Сирні кульки в кунжуті або горіхах	15	30
Канапе овочева з сиром Тофу	20	28
Діп з овочами та сирним соусом	50	43
Сир Брі з апельсиновим мармеладом та м'ятою в кунжуті	20	39
Міні профітроль з сирним мусом та оливкою	30	32
Спрінг рол з овочами у рисовому папірі	30	45
Дор Блю з виноградом на шпажці	20	39
Груша томлена у вині з мусом із Горгонзоли та медової ікрою	25	43
Брускетта з печеним перцем та грецьким сиром Фета у золі	40	48



Холодні закуски та салати

Назва	Вихід, г	Вартість, грн
Салат Грецький з домашньою бринзою та оливками	100	83
Класичний салат Цезар із сиром Пармезан	100	90
Капрезе з моцарелою та соусом Песто з кедровими горіхами	100	95
Салат Айолі з курячим філе, беконом та корнішоном	100	96
Мікс салат з ростбїфом та маринованими грибами	100	115
Мікс салат з в'яленим м'ясом, сиром Дор Блю, помідорами Черрі та заправкою Діжон	100	133
Філе оселедця з печеною картоплею та маринованою цибулею	150	98
Салат з качиною грудкою та слайсами авокадо під малиновим соусом	100	147
Салат Олів'є з яловичим язиком	100	79
Курячий рулет із курагою, курячий рулет зі шпинатом	100	98
Кіш лорен з шинкою та сиром	50	38
Кіш лорен з морепродуктами	50	59
Кіш лорен з копченостями та шпинатом	50	38
Кіш лорен зі шпинатом та сиром Рікотта	50	36
Курячий пиріг з овочами	50	38
Буженина по-домашньому	100	126
Студень з домашнього півня	100	68
Торт печінковий	100	59
Оселедець під шубою	100	79
Олів'є класичний	100	75
Щука фарширована	100	120



Гарячі закуски та гарнири

Назва	Вихід, г	Вартість, грн
Млинець з курячим жульеном	80	72
Млинці з грибним жульеном	80	68
Овочі гриль на шпажці	80	60
Картопляний гратен з сиром Пармезан та беконом	50	52
Картопляні скибки в паприці	100	38
Полента з домашньою бринзою	100	56
Рисові кульки Аранчіні з грибами	100	46
Кус-кус із печеними овочами	100	62
Деруни з цибулею та грибами зі сметаною	110	71
Деруни з м'ясом та сметаною	110	79
Картопля Фрі з соусом BBQ	120	75
Картопля по-селянськи з сирним соусом	120	75
Картопляні ньокі з соусом Блю Чіз	100	52
Бул Гур з овочами	100	62
Картопля запечена з беконом та мускатним горіхом	100	55



Основні страви

Назва	Вихід, г	Вартість, грн
Філе лосося на грилі з лимоном та соусом Тар-Тар	80	245
Філе телупії на шпажці з соусом Тар-Тар	70	155
Брошет зі скумбрії з овочами	100	145
Філе білої риби із соусом Бер Блан	100	189
М'ясо мідій в вершково-базиліковому соусі	100	135
Рибні нагетси в сирному клярі з соусом Тар-Тар	100	140
Телупія в сирній паніровці із соусом Тар-Тар	100	145
Люля кебаб курячий із соусом BBQ	80	96
Курка по-азіатськи з печеними овочами	100	92
Каррі з курки з картоплею та овочами	100	87
Мітболи курячі з сирно-шпинатним соусом	100	94
Бефстроганів з індички з грибами	100	143
Шашлик із м'яса курячого стегна на шпажці з соусом BBQ	90	99
Медальйони зі свинини в беконі у вершково-грибному соусі	100	154
Медальйони зі свинини у медовій глазурі	100	144
Шашлик зі свинячого ошийка з соусом Сацібелі	100	140
Свинина в кисло-солодкому соусі з овочами	100	135
Шашлик з яловичини з соусом BBQ	100	165



<i>Назва</i>	<i>Вихід, г</i>	<i>Вартість, грн</i>
Паприкаш із телятини з болгарським перцем	100	146
Бефстроганів з телятини з грибами та паприкою	100	149
Філе міньен із соусом Марсала	100	330
Бефбургіньо з яловичини з грибами	100	255
Мітболи з яловичини у томатному соусі	100	192
Люля кебаб з яловичини на шпажці з соусом Світ Чілі	90	128
Ляля кебаб курячий на шпажці з домашньою аджикою	90	96
Асорті ковбасок гриль з діжонською гірчицею	100	105
Шашлик із свинячої вирізки з соусом Сацібелі	100	142
Перепілки гриль	1000	880
Курчата Табака	1000	750
Кролик у білому вині з овочами (без кісток)	1000	1790
Качка фарширована яблуками	1500	1250



Десерти

<i>Наименование</i>	<i>Выход, г</i>	<i>Цена за порцию</i>
Шу із заварним кремом під чорним шоколадом	30	33
Шоколадно-горіхові кульки	30	33
Наполеон за авторським рецептом	50	33
Пісочна корзинка із заварним кремом та фруктами	50	34
Пана кота з малиновим кулі	50	42
Чиз кейк Нью-Йорк з солоною карамеллю	50	59
Тірамісу	50	45
Тістечко Медовик	50	35
Торт Пінчер шоколадний	50	34
Мафін в Ассортименті (шоколад, вишня, родзинкі)	40	28
Міні круассан з карамеллю	35	30
Міні круассан з шоколадом та бананом	35	31
Трайфл снікерс з солоною карамеллю та арахісом	50	45
Італійське печиво Sntuccini з міддалем	50	23
Лаймовий Чіз кейк з базіліком в шоті	50	69
Лавандова Пана кота з ананасовим желе	50	45
Київський торт у банці	50	36



Алкогольні напої

Назва	Вихід, г	Вартість, грн
Вино біле/червоне сухе (Італія/Іспанія)	150	60
Вино біле/червоне сухе (Україна)	150	50
Вино біле/червоне сухе (Грузія)	150	60
Шампанське (вино ігристе брют)	150	75
Fragolino	150	65
Martini Asti	150	150
Віски	50	50
Ром	50	50
Джин	50	50
Коньяк 5*	50	50



Безалкогольные напитки

<i>Наименование</i>	<i>Выход, г</i>	<i>Цена за порцию</i>
Кава зернова з молоком/вершками	120	42
Чай в асортименті з лимоном	200	25
Пунш яблучно-медовий б/а	200	30
Морс із лісових ягід крафт	200	25
Узвар із сухофруктів крафт	200	23
Лимонад цитрусовий з м'ятою крафт	200	26
Морс із журавлини крафт	200	27
Мінеральна вода з м'ятою та лимоном	200	16
Лимонад імбирний крафт	200	30
Морс обліпиховий крафт	200	30
Лимонад полуниця-апельсин	200	35
Мохіто б/а	200	50



МЕНЕДЖЕР ЗАХОДІВ



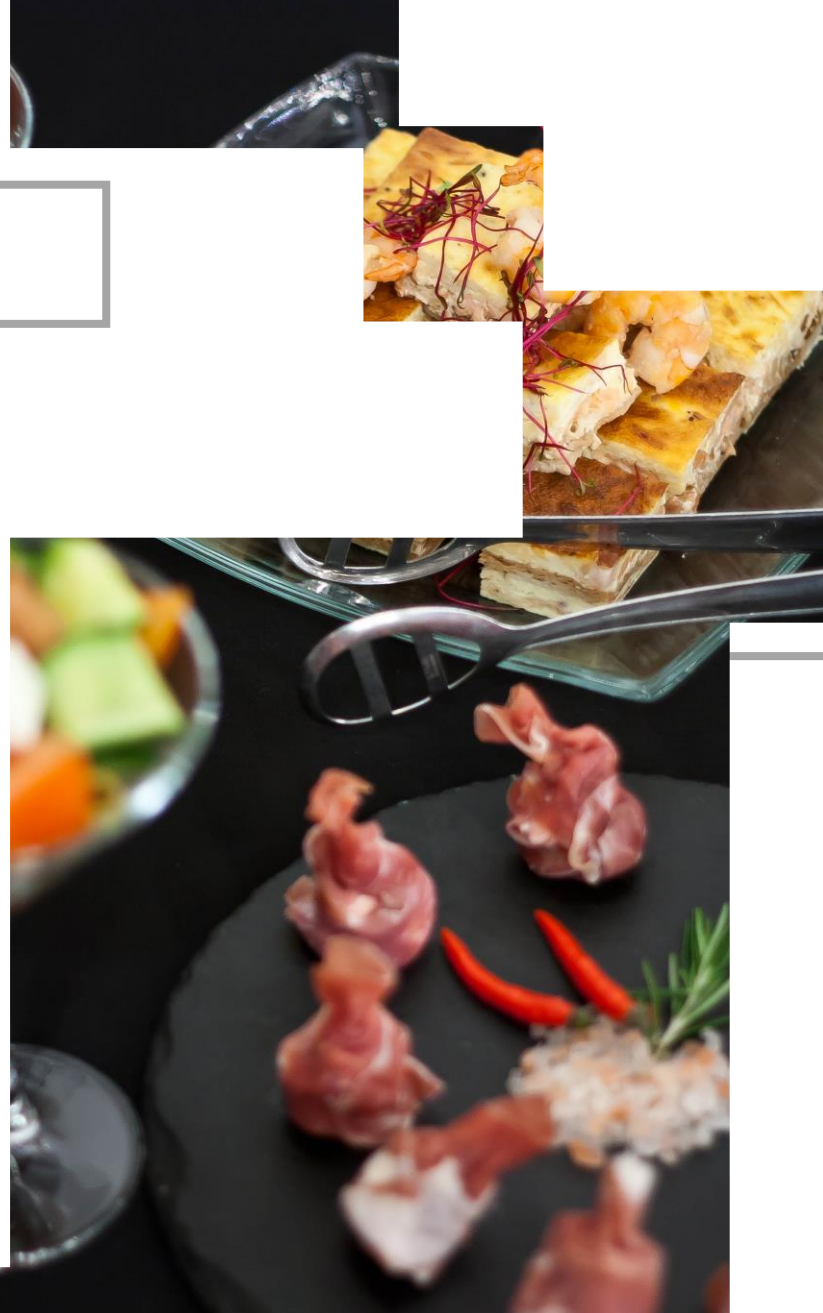
Катерина



+38 (098) 956 28 36



ekaterinaterzinova@gmail.com





- Сервісні послуги

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

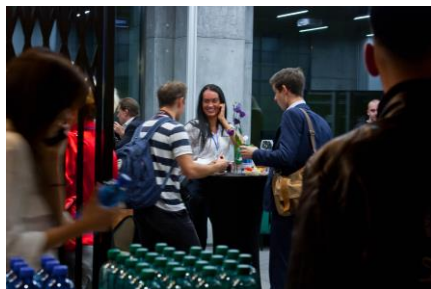
- Транспортні послуги по Києву
2500 грн.

- Коктейльні столи в черних чехлах надаються **безкоштовно!**
- (використання білих чехлов - 250 грн/од)



Наші Заходи

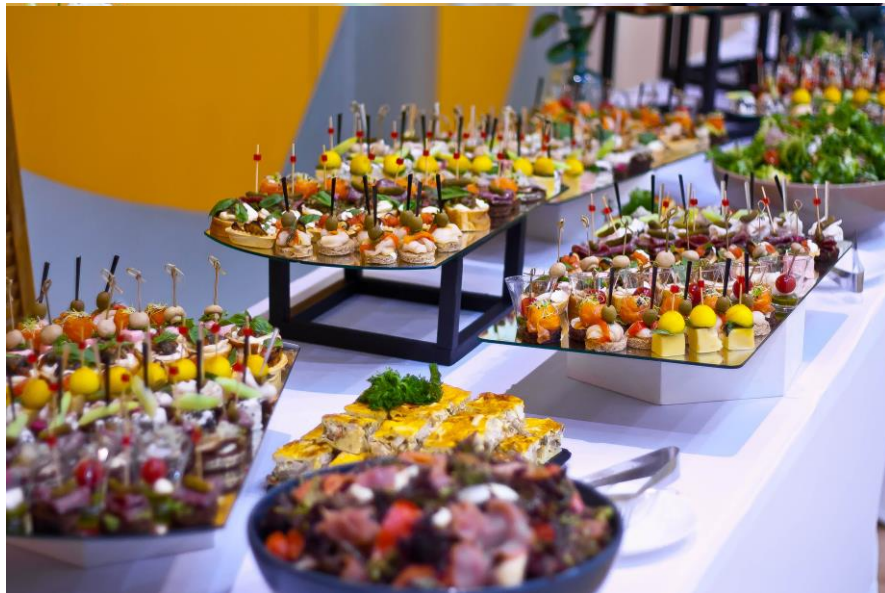
Фуршет для компанії New Communication



Открытие клиники INVIVO



Корпоратив для компанії УКРЕНЕРГО



Новогодний корпоратив 2019 для компании TOGETHER NETWORKS



Фуршет для компании Техконсалт

