



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	43
Кальмар маринований з оливкою та зеленню на житньому тості	25	38
Канапе із форелі с.с. та сиру Філадельфія з мікрогрином	15	42
Шпинатний млинець зі слабосоленим лососем та вершковим сиром	25	45
Тар-тар із лосося і помідору в хрусткому кошику	30	49
Канапе з мідій з томатами конкасе в хрусткій тарталетці	30	39
Масляна холодного копчення з печеним перцем	25	62
Хвіст тигрової креветки з овочевим рататуєм	20	51
Брускетта з лососем Гравлак, свіжим огірком та сиром Філадельфія	40	61
Брускетта з форшмаком і кримською цибулею на житньому хлібі	40	49
Канапе із форелі с.с. на перепелиному яйці з імбиром	15	46
Міні профітроль з червоною ікрою та зеленим маслом	15	75
Тигрова креветка гриль на огірку з каперсом та сирним мусом	25	52
Тигрова креветка з ананасом у беконі гриль	25	52
Тигрова креветка гриль з маслиною	20	51
Форшмак на тості з ялтинською цибулею	25	32
Філе оселедця з печеною картоплею на бородинському хлібі з маринованою цибулею	30	31



Канаве м'ясні

Назва	Вихід, г	Вартість, грн
Канаве із салями 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	57
Ростбїф з маринованими грибами з цибулею на житньому хлібі	20	41
Куряча грудка в зелені з оливкою	20	36
Курячий мус на крекері з Черрі та перепелиним яйцем	25	40
Хрумкий кошик з курячим мусом та журавлиною	25	37
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	40
Брускетта з пате із печінки фермерського курчати з цибулею бальзамік	40	46
Брускетта з Хамоном, сиром Філадельфія та в'яленими томатами	40	59
Салями Чорізо з сиром Філадельфія та оливкою	20	41
Брускетта з ростбїфом, домашньою аджикою та грибами	40	55
Хрумкий кошик з томленим баклажаном та в'яленим м'ясом	30	45



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	37
Канапе із шафранового яблука з твердим сиром Маасдам з м'ятою	20	35
Тарталетка з грибним пате та чипсою з сиру Пармезан	30	36
Сирні кульки у зелені	15	32
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	49
Шпажка овочева (огірок, перець, помідор)	20	30
Сирні кульки в кунжуті або горіхах	15	32
Канапе овочева з сиром Тофу	20	30
Діп з овочами та сирним соусом	50	45
Сир Брі з апельсиновим мармеладом та м'ятою в кунжуті	20	39
Міні профітроль з сирним мусом та оливкою	30	33
Спрінг рол з овочами у рисовому папірі	30	45
Дор Блю з виноградом на шпажці	20	41
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	88
Класичний салат Цезар із сиром Пармезан	100	95
Капрезе з моцарелою та соусом Песто з кедровими горіхами	100	96
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	82
Курячий рулет із курагою, курячий рулет зі шпинатом	100	98
Кіш лорен з шинкою та сиром	50	40
Кіш лорен з морепродуктами	50	59
Кіш лорен з копченостями та шпинатом	50	40
Кіш лорен зі шпинатом та сиром Рікотта	50	39
Курячий пиріг з овочами	50	40
Буженина по-домашньому	100	136
Студень з домашнього півня	100	74
Торт печінковий	100	73
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	74
Млинці з грибним жульеном	80	68
Овочі гриль на шпажці	80	65
Картопляний гратен з сиром Пармезан та Панчеттою	50	52
Картопляні скибки в паприці	100	38
Полента з домашньою бринзою	100	56
Рисові кульки Аранчіні з грибами	100	49
Кус-кус із печеними овочами	100	62
Деруни з цибулею та грибами зі сметаною	110	75
Деруни з м'ясом та сметаною	110	84
Картопля Фрі з соусом BBQ	120	75
Картопля по-селянськи з сирним соусом	120	80
Картопляні ньокі з соусом Блю Чіз	100	56
Бул Гур з овочами	100	68
Картопля запечена з беконом та мускатним горіхом	100	56



Основні страви

Назва	Вихід, г	Вартість, грн
Філе лосося на грилі з лимоном та соусом Тар-Тар	70	255
Філе телупії на шпажці з соусом Тар-Тар	70	165
Брошет зі скумбрії з овочами	100	145
Філе морської риби із соусом Бер Блан	100	198
М'ясо мідій в вершково-базиліковому соусі	100	140
Рибні нагетси в сирному клярі з соусом Тар-Тар	100	150
Телупія в сирній паніровці із соусом Тар-Тар	100	155
Люля кебаб курячий із соусом BBQ	80	96
Курка по-азіатськи з печеними овочами	100	92
Каррі з курки з картоплею та овочами	100	90
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	105
Медальйони зі свинини в беконі у вершково-грибному соусі	100	164
Медальйони зі свинини у медовій глазурі	100	154
Шашлик зі свинячого ошийка з соусом Сацібелі	100	145
Свинина в кисло-солодкому соусі з овочами	100	135
Шашлик з яловичини з соусом BBQ	100	185



<i>Назва</i>	<i>Вихід, г</i>	<i>Вартість, грн</i>
Паприкаш із телятини з болгарським перцем	100	166
Бефстроганів з телятини з грибами та паприкою	100	179
Філе міньен із соусом Марсала	100	360
Бефбургіньо з яловичини з грибами	100	285
Мітболи з яловичини у томатному соусі	100	212
Люля кебаб з яловичини на шпажці з соусом Світ Чілі	90	148
Ляля кебаб курячий на шпажці з домашньою аджикою	90	98
Асорті ковбасок гриль з діжонською гірчицею	100	115
Шашлик із свинячої вирізки з соусом Сацібелі	100	142
Перепілки гриль	1000	880
Курчата Табака	1000	780
Кролик у білому вині з овочами (без кісток)	1000	1890
Качка фарширована яблуками	1500	1450



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	34
Пісочна корзинка із заварним кремом та фруктами	50	35
Пана кота з малиновим кулі	50	45
Чиз кейк Нью-Йорк з солоною карамеллю	50	65
Тірамісу	50	49
Тістечко Медовик	50	37
Торт Пінчер шоколадний	50	36
Мафін в Ассортименті (шоколад, вишня, родзинкі)	40	28
Міні круассан з карамеллю	35	31
Міні круассан з шоколадом та бананом	35	33
Трайфл снікерс з солоною карамеллю та арахісом	50	48
Італійське печиво Sntuccini з міддалем	50	25
Лаймовий Чіз кейк з базіліком в шоті	50	75
Лавандова Пана кота з ананасовим желе	50	48
Київський торт у банці	50	38



Алкогольні напої

<i>Назва</i>	<i>Вихід, г</i>	<i>Вартість, грн</i>
Вино біле/червоне сухе (Італія/Іспанія)	150	60
Вино біле/червоне сухе (Україна)	150	50
Вино біле/червоне сухе (Грузія)	150	65
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	45
Чай в асортименті з лимоном	200	30
Пунш яблучно-медовий б/а	200	30
Морс із лісових ягід крафт	200	25
Узвар із сухофруктів крафт	200	24
Лимонад цитрусовий з м'ятою крафт	200	27
Морс із журавлини крафт	200	28
Мінеральна вода з м'ятою та лимоном	200	16
Лимонад імбирний крафт	200	33
Морс обліпиховий крафт	200	32
Лимонад полуниця-апельсин	200	35
Мохіто б/а	200	60



МЕНЕДЖЕР ЗАХОДІВ



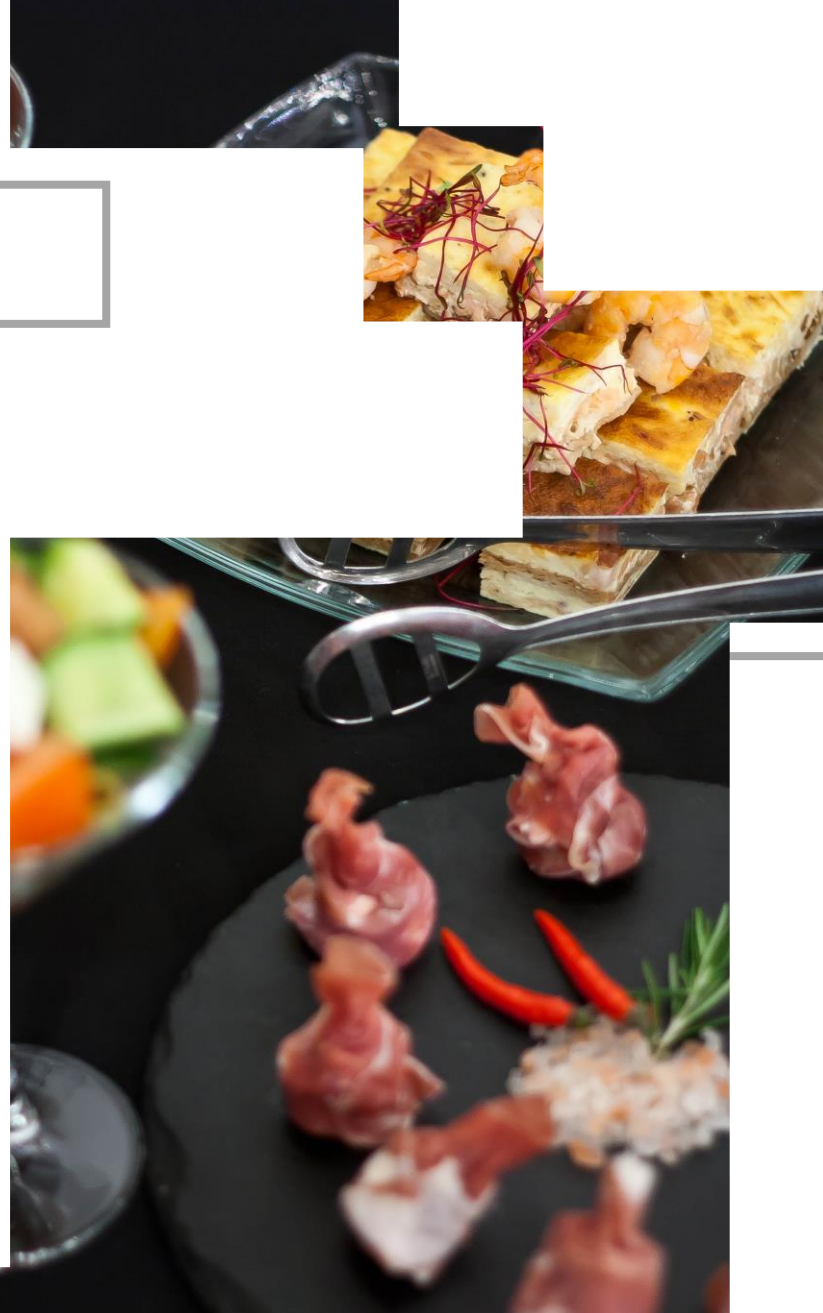
Катерина



+38 (098) 956 28 36



ekaterinaterzinova@gmail.com





- Сервісні послуги

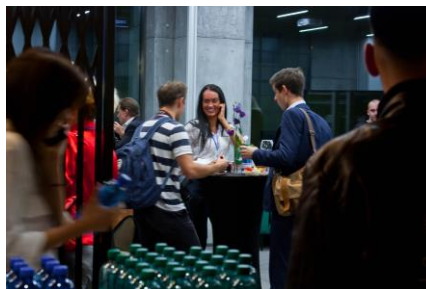
**Сервісні послуги (наявність на Заході менеджера, офіціантів, поварів, тех.персонала та др.) обговорюється та оплачується окремо, за необхідністю Замовнику.*

- Транспортні послуги по Києву від 2500 грн.
- Коктейльні столи в черных чехлах надаються **бонусом!**
- (використання білих чехлов - 250 грн/од)



Наші Заходи

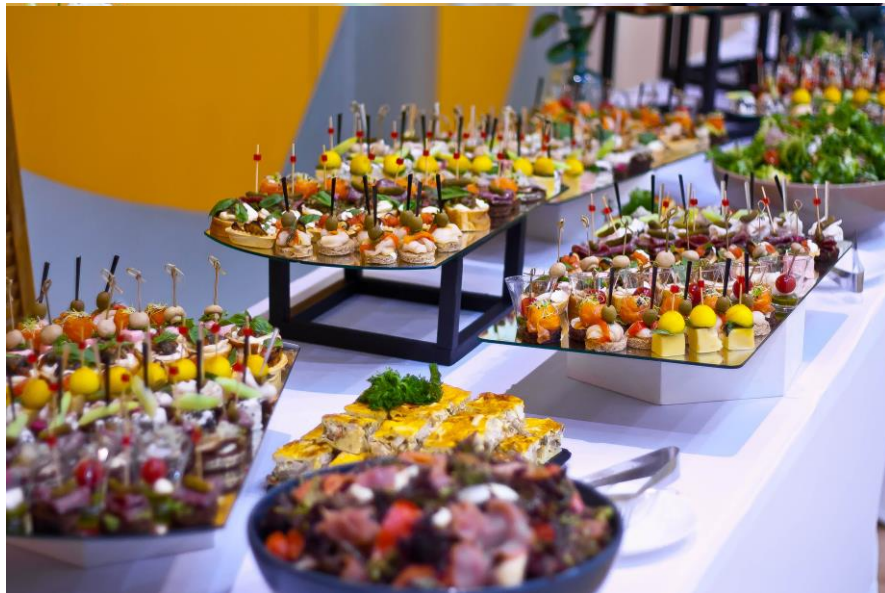
Фуршет для компанії New Communication



Открытие клиники INVIVO



Корпоратив для компанії УКРЕНЕРГО



Новогодний корпоратив 2019 для компании TOGETHER NETWORKS



Фуршет для компании Техконсалт

