



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/>

Меню на 20 гостей

Варіант 1

Вартість за одну персону: 799 грн.

Вихід на одну персону: 1000 грам

Назва	Вихід страв (грам)	Кіл-ть порцій
Холодні закуски		
Асорті сезонних овочів та садової зелені	100	20
Смороброд з форшмаком по-одеські з маринованою кримською цибулею	40	20
Брускетта з пате із курячої печінки з цибулею бальзамік	40	20
Кіш лорен з куркою та шпинатом	50	20
Баклажани в грузинському стилі з горіхами	100	20
Салат Грецький з сиром Фета та оливками	100	20
Хлібна корзина (пшеничний та молочний багети, бородино)	60	20
Головні страви та гарніри		
Шашлик зі свинячого ошийку з домашньою аджикою	100	15
Люля кебаб курячий з соусом BBQ	120	15
Млинець з грибним жульєном	100	15
Картопля запечена в фользі з орегано	200	15
Овочі гриль (цукіні/кабачки, гриби, перець болгарський, помідори)	100	15
Лаваш Хоровац з сиром Сулугуні, помідорами та зеленню	80	20
Напої		
Узвар із сухоруктів крафт	200	20
Вода мінеральна з м'ятою та лимоном	200	20

Варіант 2

Вартість за одну персону: 899 грн.

Вихід на одну персону: 1110 грам

Назва	Вихід страв (грам)	Кількість порцій
Холодні закуски		
Асорті сезонних овочів та садової зелені з соусом Ренч	120	20
Брускетта з лососем Гравлакс, сиром Філадельфія та слайсами свіжого огірку	40	20
Брускета з сиром Моцарелла, помідорами та соусом Песто	40	20
Кіш лорен з шинкою та шпинатом	50	20
Овочевий салат з Айсбергом під медово-гірчичною заправкою	100	15
Салат Цезар з куркою гриль, помідором Чері, сиром Пармезан та карамелізованим беконом	100	15
Хлібна корзина (пшеничний та молочний багети, бородино)	60	20
Гарячі закуски		
Курячі крильця в маринаді на мангалі з діжонською гірчицею	120	20
Головні страви та гарніри		
Шашлик із свинячого ошийку з соусом Сацибелі	100	15
Шашлик із м'яса курячого стегна (без кістки) та соусом BBQ	100	15
Філе Скумбрії на вогні з соусом Тар-Тар	100	10
Картопля на шампурі з беконом	150	20
Овочі гриль (цукіні/кабачки, гриби, перець болгарський)	100	20
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

Варіант 3

Вартість за одну персону: 1099 грн.

Вихід на одну персону: 1130 грам

Назва	Вихід страв (грам)	Кіл-ть порцій
Холодні закуски		
Асорті сезонних овочів та садової зелені з соусом Rench	120	20
Брускетта з лососем Гравлакс, сиром Філадельфія та слайсами свіжого огірку	40	20
Брускетта з гуакамоле та сиром Пармезан	40	20
Брускетта з Хамоном, м'яким сиром та в'яленими томатами	40	20
Мікс салат з фореллю с.с., рожевими помідорами та авокадо під медово-гірчичною заправкою	100	15
Салат з рожевих помідорів, бастурми та базиліку	100	15
Кіш лорен з копченою індичкою, шпинатом та цибулею Порей	50	20
Хлібна корзина (пшеничний та молочний багети, бородино)	60	20
Гарячі закуски		
Асорті ковбасок гриль з гірчицею в зернах	120	15
Головні страви та гарніри		
Шашлик зі свинячої вирізки з соусом Сацибелі	100	15
Шашлик із м'яса курячого стегна (без кістки) та соусом BBQ	120	15
Лосось на грилі з соусом Тар-Тар	90	10
Картопля на шампурі з беконом	150	20
Овочі гриль (цукіні, гриби, перець болгарський)	100	20
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

Варіант VIP

Вартість за одну персону: 1749грн.

Вихід на одну персону: 1150 грам

Назва	Вихід страв (грам)	Кіл-ть порцій
Холодні закуски		
Капрезе з соусом Песто	100	20
Антипасті м'ясне (Чорізо, Фует, Прошутто) з маслинами, в'яленими томатами та палочками Грісіні	120	15
Плато морських делікатесів (лосось Гравлакс, масляна, скумбрія х.к) з лимоном та каперсами	120	15
Мікс салат з яловичиною теріякі, виноградом та сиром Дор Блю	100	15
Мікс салат з руколою, креветками гриль, помідорами та авокадо	100	15
Кіш лорен з морепродуктами	50	20
Хлібна корзина (пшеничний та молочний багети, бородіно)	60	20
Гарячі закуски		
Свинячі ребра на грилі з соусом BBQ	120	15
Міні шашлички з морепродуктів (кальмар, восминіг бебі, креветка)	80	10
Головні страви та гарніри		
Каре ягняти з соусом Наршараб	100	15
Люля кебаб з індички з соусом BBQ	100	15
Філе Сібаса/Дорадо на грилі з лимоном та соусом Тар-Тар	100	10
Картопляний гратен з сиром Пармезан та Панчеттою	100	20
Овочі гриль (цукіні, гриби, перець болгарський, кукурудза)	100	20
Лаваш Хоровац з сиром Сулугуні, помідорами та зеленню	80	20
Напої		
Лимонад цитрусовий з м'ятою крафтовий	200	20
Пунш яблучно-медовий б.а. крафтовий	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.

Наші Заходи



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/>

