ОК!

КЕЙТЕРИНГ

ПРОПОЗИЦІЯ ПО МЕНЮ

КЕЙТЕРИНГ

Канапе з морепродуктів

Назва	*Вихід, г*	*Вартість, грн*
Канапе з лососем Гравлакс та сиром Філадельфія на бородинському хлібі з лимоном та мікрогріном	20	43
Кальмар маринований з оливкою та зеленню на житньому тості	25	40
Канапе із форелі с.с. та сиру Філадельфія з мікрогрином	15	43
Шпинатний млинець зі слабосоленим лососем та вершковим сиром	25	46
Тар-тар із лосося і помідору в хрусткому кошику	30	49
Канапе з мідій з томатами конкасе в хрусткій тарталетці	30	41
Масляна холодного копчення з печеним перцем	25	62
Хвіст тигрової креветки з овочевим рататуєм	20	53
Брускетта з лососем Гравлакс, свіжим огірком та сиром Філадельфія	40	63
Брускетта з форшмаком і кримською цибулею на житньому хлібі	40	49
Канапе із форелі с.с. на перепелиному яйці з імбиром	15	48
Міні профітроль з червоною ікрою та зеленим маслом	15	80
Тигрова креветка гриль на огірку з каперсом та сирним мусом	25	52
Тигрова креветка з ананасом у беконі гриль	25	53
Тигрова креветка гриль з маслиною	20	52
Форшмак на тості з ялтинською цибулею	25	34
Філе оселедця з печеною картоплею на бородинському хлібі з маринованою цибулею	30	33

КЕЙТЕРИНГ

Канапе м’ясні

Назва	*Вихід, г*	*Вартість, грн*
Канапе із салямі на бородинському хлібі з корнішоном	20	38
Буженина в рожевій глазурі з маринованими грибами	20	40
Смажена качина грудка з салатом і малиновим кюлі	20	49
Шинка на житньому тості з помідором Черрі	25	39
Філе індички під соусом Каррі з томатом	20	42
Пармська шинка з вершковим кремом у мішечку	20	57
Ростбіф з маринованими грибами з цибулею на житньому хлібі	20	43
Куряча грудка в зелені з оливкою	20	37
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	37
Чорний еклер з курячим пате, желе із журавлини та листочком мікрогріну	35	40
Брускетта з пате із печінки фермерського курчати з цибулею бальзамік	40	46
Брускетта з Хамоном, сиром Філадельфія та в'яленими томатами	40	62
Салямі Чорізо з сиром Філадельфія та оливкою	20	43
Брускетта з ростбіфом, домашньою аджикою та грибами	40	57
Хрумкий кошик з томленим баклажаном та в'яленим м'ясом	30	45

КЕЙТЕРИНГ

Канапе сирні та овочеві

Назва	*Вихід, г*	*Вартість, грн*
Канапе з міні моцарелли та помідора Черрі в соусі Песто	20	37
Бринза в смаженому баклажані з половинкою помідора Черрі	25	39
Канапе із шафранового яблука з твердим сиром Маасдам з м’ятою	20	35
Тарталетка з грибним пате та чипсою з сиру Пармезан	30	38
Сирні кульки у зелені	15	33
Твердий сир із темним виноградом на шпажці	20	37
Кростіні з сирною пастою та помідором Черрі	30	36
Брускетта з моцарелою та печеним овочами	40	52
Шпажка овочева (огірок, перець, помідор)	20	32
Сирні кульки в кунжуті або горіхах	15	33
Канапе овочеве з сиром Тофу	20	32
Діп з овочами та сирним соусом	50	49
Сир Брі з апельсиновим мармеладом та м’ятою в кунжуті	20	39
Міні профітроль з сирним мусом та оливкою	30	35
Спрінг рол з овочами у рисовому папірі	30	45
Дор Блю з виноградом на шпажці	20	43
Груша томлена у вині з мусом із Горгонзоли та медової ікрою	25	44
Брускетта з печеним перцем та грецьким сиром Фета у золі	40	52

КЕЙТЕРИНГ

Холодні закуски та салаты

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	103
Салат Айолі з курячим філе, беконом та корнішоном	100	99
Мікс салат з ростбіфом та маринованими грибами	100	119
Мікс салат з в'яленим м'ясом, сиром Дор Блю, помідорами Черрі та заправкою Діжон	100	143
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	108
Кіш лорен з шинкою та сиром	50	45
Кіш лорен з морепродуктами	50	70
Кіш лорен з копченостями та шпинатом	50	46
Кіш лорен зі шпинатом та сиром Рікотта	50	45
Курячий пиріг з овочами	50	45
Буженина по-домашньому	100	136
Студень з домашнього півня	100	74
Торт печінковий	100	83
Оселедець під шубою	100	79
Олів’є класичний	100	75
Щука фарширована	100	120

КЕЙТЕРИНГ

Гарячі закуски та гарнири

Назва	*Вихід, г*	*Вартість, грн*
Млинець з курячим жульєном	100	85
Млинці з грибним жульєном	100	74
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	53
Кус-кус із печеними овочами	100	69
Деруни з цибулею та грибами зі сметаною	110	75
Деруни з м'ясом та сметаною	110	88
Картопля Фрі з соусом BBQ	120	85
Картопля по-селянськи з сирним соусом	120	90
Картопляні ньокі з соусом Блю Чіз	100	59
Бул Гур з овочами	100	68
Картопля запечена з беконом та мускатним горіхом	100	64

КЕЙТЕРИНГ

Основні страви

Назва	*Вихід, г*	*Вартість, грн*
Філе лосося на грилі з лимоном та соусом Тар-Тар	70	255
Філе телапії на шпажці з соусом Тар-Тар	70	175
Брошет зі скумбрії з овочами	100	170
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
Телапія в сирній паніровці із соусом Тар-Тар	100	165
Люля кебаб курячий із соусом BBQ	80	109
Курка по-азіатські з печеними овочами	100	109
Каррі з курки з картоплею та овочами	100	96
Мітболи курячі з сирно-шпинатним соусом	100	99
Бефстроганів з індички з грибами	100	173
Шашлик із м’яса курячого стегна на шпажці з соусом BBQ	90	115
Медальйони зі свинини в беконі у вершково-грибному соусі	100	169
Медальйони зі свинини у медовій глазурі	100	159
Шашлик зі свинячого ошийка з соусом Сацібелі	100	179
Свинина в кисло-солодкому соусі з овочами	100	145
Шашлик з яловичини з соусом BBQ	100	215

Назва	Вихід, г	Вартість, грн
Паприкаш із телятини з болгарським перцем	100	186
Бефстроганів з телятини з грибами та паприкою	100	189
Філе міньєн із соусом Марсала	100	390
Бефбургіньо з яловичини з грибами	100	325
Мітболи з яловичини у томатному соусі	100	232
Люля кебаб з яловичіни на шпажці з соусом Світ Чілі	90	158
Ляля кебаб курячий на шпажці з домашньою аджикою	80	114
Асорті ковбасок гриль з діжонською гірчицею	100	130
Шашлик із свинячої вирізки з соусом Сацібелі	100	162
Перепілки гриль	1000	880
Курчата Табака	1000	880
Кролик у білому вині з овочами (без кісток)	1000	1890
Качка фарширована яблуками	1500	1550

КЕЙТЕРИНГ

Десерти

Наименование	*Выход, г*	*Цена за порцию*
Шу із заварним кремом під чорним шоколадом	30	34
Шоколадно-горіхові кульки	50	35
Наполеон за авторським рецептом	50	36
Пісочна корзинка із заварним кремом та фруктами	50	37
Пана кота з малиновим кулі	50	49
Чиз кейк Нью-Йорк з солоною карамеллю	50	70
Тірамісу	50	53
Тістечко Медовик	50	37
Торт Пінчер шоколадний	50	37
Мафін в Асортименті (шоколад, вишня, родзинкі)	40	30
Міні круассан з карамеллю	35	34
Міні круассан з шоколадом та бананом	35	34
Трайфл снікерс з солоною карамеллю та арахісом	50	46
Італійське печіво Cntuccini з мігдалем	50	25
Лаймовий Чіз кейк з базіліком в шоті	50	75
Лавандова Пана кота з ананасовим желе	50	48
Київський торт у банці	50	36

КЕЙТЕРИНГ

Алкогольні напої

Назва	*Вихід, г*	*Вартість, грн*
Вино біле/червоне сухе (Італия/Іспанія)	150	60
Вино біле/червоне сухе (Україна)	150	55
Вино біле/червоне сухе (Грузія)	150	65
Просекко (Іспанія/Італія)	150	80
Fragolino	150	65
Martini Asti	150	180
Віски	50	65
Ром	50	60
Джин	50	60
Коньяк 5*	50	60

КЕЙТЕРИНГ

Безалкогольные напитки

Наименование	*Выход, г*	*Цена за порцию*
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

КЕЙТЕРИНГ

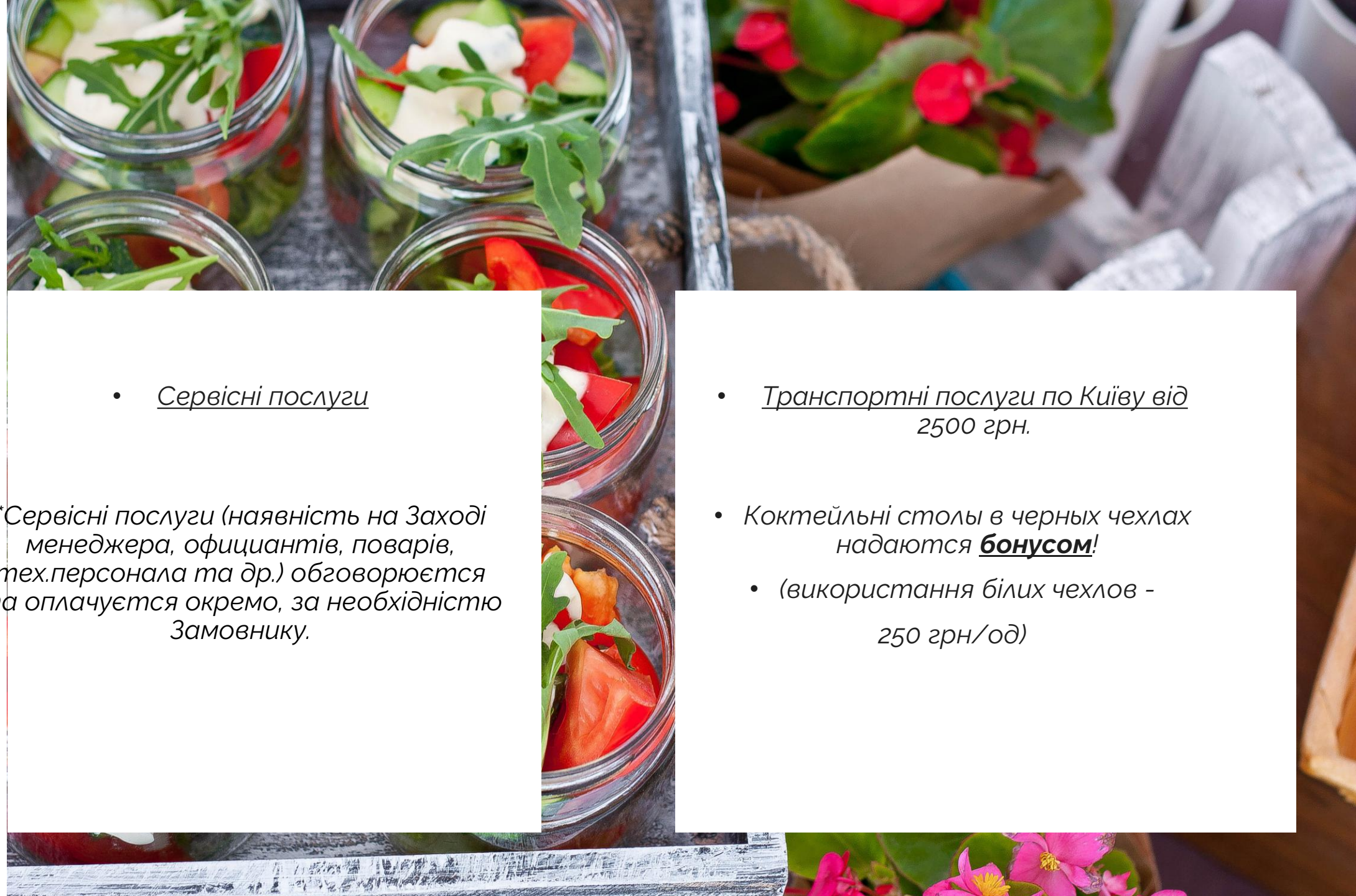
МЕНЕДЖЕР ЗАХОДІВ

Катерина

+38 (098) 956 28 36

ekaterinaterzinova@gmail.com

КЕЙТЕРИНГ



- *Сервісні послуги*

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

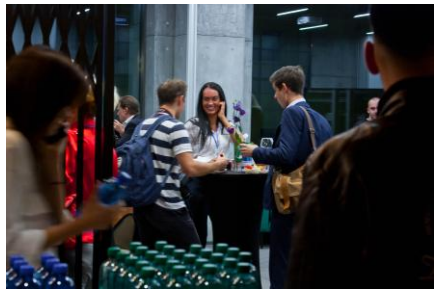
- *Транспортні послуги по Києву від 2500 грн.*

- *Коктейльні столы в черных чехлах надаются **бонусом**!*
- *(використання білих чехлов - 250 грн/од)*

КЕЙТЕРИНГ

Наші Заходи

Фуршет для компании New Communication



Открытие клиники INVIVO

Корпоратив для компании УКРЕНЕРГО

Новогодний корпоратив 2019 для компании TOGETHER NETWORKS

Фуршет для компании Техконсалт