КЕЙТЕРИНГ

Пропозиція Фуршетів на 20 гостей

Менеджер заходів

Катерина

+38 (098) 956 28 36

ekaterinaterzinova@gmail.com

https://www.instagram.com/okcateringua/

Катерина
+38 (098) 956 28 36

КЕЙТЕРИНГ

Меню

Фуршет 1

Вартість за одну персону: 360 грн.
Вихід на одну персону: 275 грам

Назва страв	Вихід порцій, грам	Кіл-ть порцій
Холодні закуски та десерти		
Твердий сир Маасдам з шафрановим яблуком та м'ятним желе	25	20
Грецький сир Фета з запеченим буряком та каперсом	20	20
Канапка з поленти з курячим мусом та в'яленими томатами	30	20
Міні профітроль з пате із печінки фермерського курча та цибулею бальзамік	30	20
Рол з шинкою, м'яким сиром та оливкою	20	20
Канапка з курячим філе гриль в зеленому соусі з ананасом та маринованим імбирем	20	20
Канапка з хумусом і топенадой із маслин на житній грінці	25	20
Пісочна корзинка зі шпинатним кремом та моркв'яною чіпсою	25	20
Шу з кавовим кремом та вишнею	30	20
Пісочна корзинка з заварним кремом та фруктами	50	20

КЕЙТЕРИНГ

Катерина
+38 (098) 956 28 36

Фуршет 2

Вартість за одну персону: 480 грн.
Вихід на одну персону: 355 грам

Назва страв	Вихід порцій, грам	Кіл-ть порцій
Холодні закуски та десерти		
Запечена груша з сиром Горгонзола та грецькими горіхами	25	20
Канапе з моцарели та помідора Чері з соусом Песто	20	20
Куряче філе гриль з маринованим огірком на хрусткому тості з зернами солодкої гірчиці	25	20
Міні профітроль з мусом з лосося з каперсами	30	20
Рол з в'яленого м'яса з бебі моцареллою та помідором Чері	25	20
Полента з цибулею Порей, карамельною яловичиною та вершковим сиром	25	20
Хрумкий кошик з грибним пате та чипосю з сиру Пармезан	30	20
Рол із баклажана з горіховою пастою	20	20
Канапка з лосося Гравлакс з сиром Філадефія та лимоном на тості Мельба	25	20
Млинцевий рол з грибним мусом та зеленню	30	20
Лавандова панна кота з ананасовим желе	50	20
Київський торт в банці	50	20

КЕЙТЕРИНГ

Катерина
+38 (098) 956 28 36

Фуршет 3

Вартість за одну персону: 555 грн.
Вихід на одну персону: 370 грам

Назва страв	*Вихід порцій, грам*	*Кіл-ть порцій*
Холодні закуски та десерти		
Канапка з Моцарелли, помідора Черрі з соусом бальзамік і орегано	*15*	*20*
Діп з овочами (огірок, перець, морква, селера) та соусом Блю Чіз	*50*	*20*
Сирна сфера в горіхах з маслинами	*15*	*20*
Канапка з лосося Гравлакс із сирним мусом на житньому тості з мікрогрином та лимоном	*20*	*20*
Тарталетка з мідіями, конкасе з помідорів та лаймовим соусом	*25*	*20*
Італійська салямі з сиром Філадельфія та оливкою	*15*	*20*
Канапе з індички гриль в соусі Теріяки на маринованому яблуці з ананасом	*20*	*20*
Брускетта з хумусом та топенадою з маслин та каперсів	*40*	*20*
Брускетта з курячою грудкою та печеними овочами під медово-гірчичним соусом	*40*	*20*
Міні профітроль з куркою та карамелізованим апельсином	*30*	*20*
Панна кота з малиновим кулі	*50*	*20*
Наполеон за авторським рецептом	*50*	*20*
Напої		
Кава зернова з вершками/молоком	*120*	*20*
Чай в асортименті з лимоном	*200*	*10*
Морс ягідний крафтовий	*200*	*20*

Катерина
+38 (098) 956 28 36

КЕЙТЕРИНГ

Фуршет 4

Вартість за одну персону: 610 грн.
Вихід на одну персону: 605 грам

Назва страв	Вихід порцій, грам	Кіл-ть порцій
Холодні закуски та десерти		
Сирні кульки в горіхах	15	20
Канапка з салямі, листями Айсберга та гірчицею в зернах на ржаній грінці	20	20
Куряче філе в соусі Гоьдзе та кунжуті з помідором Чері, базиліком та чорносливом	25	20
Брускетта з сирним мусом та в'яленими томатами	40	20
Чорні еклери з курячим пате, желе із журавлини та листочком мікрогріну	35	20
Кіш лорен з шинкою та шпинатом	50	20
Корзинка зі смородиновим желе та сирним кремом	40	20
Салати в індивідуальній подачі		
Овочевий салат з рукколою під медово-гірчичним соусом	100	10
Салат Цезар з курячим філе, помідором Чері, Пармезаном та пряними сухариками	100	10
Гарячі закуски та гарніри		
Курячі крокети з моцареллою та гірчичним соусом	110	15
Філе білої риби запечене з овочами	120	12
Аранчіні з грибами	100	12
Картопля запечена з беконом та мускатним горіхом	100	12

Катерина
+38 (098) 956 28 36

КЕЙТЕРИНГ

Фуршет 5

Вартість за одну персону: 625 грн.
Вихід на одну персону: 515 грам

Назва страв	Вихід порцій, грам	Кіл-ть порцій
Холодні закуски та десерти		
Сир Брі в чорному кунжуті з апельсиновим желе та м'ятним кюлі	15	20
Міні еклери з овочевим соте та топенадо з маслин	30	20
Кіш лорен з копченостями, шпинатом та овочами	50	20
Лосось Гравлакс на бородинському хлібі з сиром Філадельфія та долькою лимону	25	20
Канапка з броколі, моркв'яними слайсами та сиром	20	20
Сфера яблука у вині з пармською шинкою та маслиною на шпажці	20	20
Міні сендвіч з індичкою, сиром, листям салату та корнішоном	30	20
Курячий терін з чіпсами з буряка та маринованим імбиром	30	20
Тірамісу фісташковий	50	20
Торт медовик	50	20
Сезонні фрукти та ягоди	100	20
Салати в індивідуальній подачі		
Салат Цезарь з курчою грудкою, перепеліним яйцем, помідором Чері та сиром Пармезан	100	10
Печені овочі з червоною квасолею та яловичим язиком	100	10
Напої		
Лимонад цитрусовий	200	20
Кава зернова з вершками/молоком	120	20
Чай в асортименті з лимоном	200	10

Катерина
+38 (098) 956 28 36

КЕЙТЕРИНГ

Фуршет 6

Вартість за одну персону: 799 грн.
Вихід на одну персону: 620 грам

Назва страв	Вихід порцій, грам	Кіл-ть порцій
Холодні закуски та десерти		
Мус із горгонзоли з вишневе-грушовим конфі та медовою ікрою	20	20
Боли з капусти з в'яленим м'ясом, помідором Черрі та моцареллою	20	20
Тигрова креветка на грилі з ананасом в беконі	25	20
Шпинатний млинець з м'яким сиром та лососем Гравлакс	30	20
Грецький сир з в'яленим помідором та маслиною	25	20
Терін з курки з буряковими чіпсами та оливкою	20	20
Канелоні із ростбіфа на запеченій картоплі з в'яленим помідором та рукколою	30	20
Фалафель з хумусом, свіжим огірком та пітою	25	20
Мус із зеленого горошку з перцем та яловичиною в кисло-солодкому соусі	20	20
Шоколадний чіз-кейк з полуничним конфітюром	50	20
Салати в індивідуальній подачі		
Салат з печеними овочами та сиром Фета під соусом бальзамік	100	10
Мікс салат з куркою, хрумким огірком, сиром Дор Блю, апельсинами та насінням гарбуза	100	10
Гарячі закуски та гарніри		
Курка з соусом Песто та сиром Пармезан в беконі	100	15
Брошет із філе телапії в імбирно-лаймовому маринаді з цукіні та перцем	80	10
Млинець з куркою конфі та печеними овочами	100	10
Овочі гриль з пряними травами	100	10
Картопляні кульки із соусом Світ-Чилі	100	10
Напої		
Морс крафтовий з лісових ягід	200	20

Катерина
+38 (098) 956 28 36

КЕЙТЕРИНГ

Фуршет 7

Вартість за одну персону: 970 грн.
Вихід на одну персону: 800 грам

Назва страв	Вихід порцій, грам	Кіл-ть порцій
Холодні закуски та салати		
Зелений рол з мусом із лосося Гравлакс	25	20
Рол з салями Чорізо, м'яким сиром та оливкою	30	20
Канапка з шафрановим яблуком та твердим сиром Маасдам з м'ятою	20	20
Брускетта з Хамоном, в'яленими томатами та сиром Філадельфія	40	20
Канапка з лососем Гравлакс на бородинському хлібі з долькою лимона, мікрогріном та сиром Філадельфія	25	20
Тигрова креветка гриль з ананасом в беконі	20	20
Сирні кульки в горіхах	15	20
Салат Цезарь з курячою грудкою, Пармезаном, перепеліним яйцем та помідором Черри в індив. подачі	100	10
Салат Грецький з оливками, кримською цибулею та домашньою брынзою в індивід. подачі	100	10
Гарячі закуски		
Шашлик із м'яса курячого стегна на шпажці з соусом BBQ	90	15
Люля кебаб з яловичини на шпажці з соусом Світ-Чілі манго	90	15
Мідії у вершково-базиликовому соусі	100	12
Рибні нагетси в сирному клярі з соусом Тар-Тар	90	15
Овочі гриль на шпажці	80	15
Аранчіні з грибами	80	15
Картопляні ньоки з соусом Дор Блю	100	15
Десерти та напої		
Панна кота з маліновим кюлі	50	15
Фруктова корзинка з заварним кремом	50	15
Морс журавлиний крафтовий	200	20

Катерина
+38 (098) 956 28 36

КЕЙТЕРИНГ

Фуршет 8

Вартість за одну персону: 1025 грн.
Вихід на одну персону: 765 грам

Назва страв	Вихід порцій, грам	Кіл-ть порцій
Холодні закуски та десерти		
Канапка з помідором Черрі, міні моцарелою та соусом Песто	15	20
Карамелізований гарбуз з козиним сиром у крихті з фісташок	20	20
Пармська шинка в мішечку з м'яким сиром	15	20
Тигрова креветка гриль з ананасом та овочевим Чилі соусом	20	20
Ростбіф з вишнею-конфі, листиком Фрізе та криспі із лаваша	20	20
Брускетта з лососем Гравлакс, сиром Філаделфія, слайсами огірка та лимоном	40	20
Міні профітроль з пате із печінки фермерського курча та цибулею бальзамік	30	20
Туна-Татаки з в'яленим помідором Черрі та картоплею пай	20	20
Індичка в беконі з томленим шпинатом	20	20
Чіз-кейк Нью-Йорк з солоною карамеллю в банці	50	20
Сезонні фрукти та ягоди	100	20
Салати в індивідуальній подачі		
Мікс салат із запеченими овочами та грибами гриль під заправкою бальзамік з гарбузовим насінням	100	10
Мікс салат з курячим стегном, коктельним помідором, грибами та селерею під соусом Айолі	100	10
Гарячі закуски та гарніри		
Люля кебаб курячий із соусом Сацибелі	90	15
Рибні нагетси у сирному клярі з соусом Дор Блю	80	15
Млинці з грибним жульєном	100	15
Картопляні ніоки з сиром Пармезан	100	15
Овочевий рататуй з базиліково-томатним соусом	50	15
Напої		
Обліпиховий морс крафтовий	200	20
Кава зернова з вершками/молоком	120	20
Чай в асортименті з лимоном	200	10

Катерина
+38 (098) 956 28 36

КЕЙТЕРИНГ

Фуршет VIP

Вартість за одну персону: 1599 грн.
Вихід на одну персону: 860 грам

Назва страв	Вихід порцій, грам	Коіл-ть порцій
Холодні закуски та десерти		
Камамбер з ожиновим желе та м'ятою	15	20
Пана кота з горгонзоли з грушевим конфітюром та свіжим базиліком на чіпсі сабле	15	20
Хамон з грушею, руколою та кунжутом	20	20
Тар-Тар із тигрової креветки з манго та авокадо	20	20
Татаки з тунця на подушці з мангового чатні з цитрусовим соусом	30	20
Брускетта з лососем Гравлакс, сиром Філаделфія, слайсами огірка та лимоном	40	20
Бастурма на помідорі Черрі з горіховим мусом	20	20
Форель с.с. на перепелиному яйці з маринованим імберем	20	20
Татаки з телятини з пір'ями зеленої цибулі, перцю Чилі, соусом Теріяки та білим кунжутом	20	20
Ролл з салямі Чорізо, оливкою та сиром Філаделфія	20	20
Тістечко Опера з фундуком та шоколадним мусом	50	20
Київський торт за авторським рецептом у банці	150	20
Салати в індивідуальній подачі		
Мікс салат з рожевими помідорами, в'яленими томатами, моцарелою та соусом Песто	100	10
Мікс салат з Руколою, лососем Гравлакс, авокадо та помідором Черрі під цитрусовою заправкою та насінням кунжуту	100	10
Салат із телятиною Теріяки, болгарським перцем та слайсами свіжого огірка	100	10
Гарячі закуски та гарніри		
Кролик томлений з овочами в білому вині	120	15
Медальйони з яловичини у вершково-грибному соусі	100	15
Лосось гриль на шпажці з брюссельською капустою	80	10
Мідії у вершково-базиліковому соусі	100	10
Овочі гриль на шпажці	80	15
Полента з домашньою бринзою	100	15
Напої		
Лимонад полуниця-апельсин	200	20
Кава зернова з вершками/молоком	120	20
Чай в асортименті з лимоном	200	10

Катерина
+38 (098) 956 28 36

КЕЙТЕРИНГ

Фуршет Вегітаріанський

Вартість за одну персону: 925 грн.
Вихід на одну персону: 830 грам

Назва страв	Вихід порцій, грам	Коіл-ть порцій
Холодні закуски та десерти		
Мус із мигдального молока з грушевим Тар-Таром та м'ятним конфі	15	20
Рол з цукіні зі спаржею, рукколою, перцем та кремом бальзамік	20	20
Баклажан у білій глазурі з чорною землею та в'яленим томатом	20	20
Гарбузовий мус із соусом Песто та кріспі із лавашу	25	20
Хумус з маслиною та спаржею в шоті з хлібним чіпсом	25	20
Брускетта з авокадо, рожевим помідором та насінням кунжуту	40	20
Тофу в Панко з ягідним соусом	30	20
Тарталетка з грибним пате та мікрозеленню	20	20
Баклажан гриль на бебі картоплі з половинкою помідору Черрі	20	20
Лавандова пана кота з полуничним желе	50	20
Сезонні фрукти та ягоди	100	20
Салати в індивідуальній подачі		
Мікс салат з в'яленим інжиром, філе апельсина, соєвим сиром та слайсами огірка	100	10
Салат зі смаженими Вєшенками, запеченим гарбузом під соусом бальзамік	100	10
Гарячі закуски та гарніри		
Шашлик із сиру Тофу, цукіні та перцю в соусі теріяки на шпажці	100	15
Баклажани в пивному клярі з томатною сальсою	80	15
Пиріг зі шпинатом та в'яленими томатами	80	15
Овочі гриль на шпажці	80	10
Картопля, запечена з грибами з нотками мускатного горіха	100	10
Полента з домашньою бринзою	100	10
Напої		
Лимонад імбирний крафтовий	200	20
Кава зернова з вершками/молоком	120	20
Чай в асортименті з лимоном	200	10

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/