



КЕЙТЕРИНГ



О нас

“OkCatering” предлагает широкий диапазон услуг в сфере проведения торжественных и официальных мероприятий с обеспечением выездного ресторанного обслуживания.

Компания специализируется на обслуживании частных и корпоративных мероприятий любого масштаба. Мы ориентируемся на Ваши желания и возможности, помогаем достичь целей и доставляем гастрономическое удовольствие Вам и Вашим гостям..

Мы предлагаем :

- составление меню с учетом всех Ваших пожеланий;
- контроль качества на каждом этапе взаимодействия с клиентом
- высокий уровень обслуживания - наши официанты приветливы, вежливы и тактичны.
- аренду оборудования (мебель, посуда, кухонный инвентарь, тентовые конструкции и др.)

Наш главный принцип: авторская кухня, высокая гастрономия, безупречный сервис и творческий подход



Пропозиція #1

Вартість на одного гостя – 190 грн.

- | | |
|---|---------|
| ✓ Кава зернова з вершками/молоком | 120 мл. |
| ✓ Чай в асортименті з лимоном | 200 мл. |
| ✓ Вода з м'ятою та лимоном в графіні | 200 мл. |
| ✓ Італійське печиво <i>Cantuccini</i> | 50 г. |
| ✓ Ассорті мафінів (шоколадні, з родзинками, ванільні) | 40 г. |
| ✓ Міні круасан з шинкою, сиром та листями салату з соусом <i>Kari</i> | 60 г. |

Вихід на одну персону - 150 грам.



Пропозиція #2

Вартість на одного гостя – 245 грн.

✓ Кава зернова з вершками/молоком	120 мл.
✓ Чай в асортименті з лимоном	200 мл.
✓ Вода з м'ятою та лимоном в графіні	200 мл.
✓ Кіш лорен куркою та шпинатом	50 г.
✓ Клуб сендвич з ветчиною та сиром на молоч булці	80 г.
✓ Мафін з вишнею	40 г.
✓ Корзинка з заварним кремом та фруктами	50 г.

Вихід на одну персону - 220 грам.



Пропозиція #3

Вартість на одного гостя – 310 грн.

- | | |
|--|---------|
| ✓ Кава зернова з вершками/молоком | 120 мл. |
| ✓ Чай в асортименті з лимоном | 200 мл. |
| ✓ Вода з м'ятою та лимоном в графіні | 200 мл. |
| ✓ Італійське печиво Cantuccini | 50 г. |
| ✓ Міні круасан на вибір (карамель, заварний крем, шоколадно-банановий) | 40 г. |
| ✓ Сендвіч з курячою грудкою на грилі, печеними овочами та соусом Тар-тар | 100 г. |
| ✓ Канапка з твердим сиром та шафрановим яблуком | 20 г. |
| ✓ Канапка з селямі, м'яким сиром та оливкою | 20 г. |
| ✓ Печінковий мус з вишневим конфі в кунжуті на тості Мельба | 25 г. |

Вихід на одну персону - 255 грам.



Пропозиція #4

Вартість на одного гостя – 350 грн.

- | | |
|--|---------|
| ✓ Кава зернова з вершками/молоком | 120 мл. |
| ✓ Чай в асортименті з лимоном | 200 мл. |
| ✓ Вода з м'ятою та лимоном в графіні | 200 мл. |
| ✓ Наполеон за авторським рецептом | 50 г. |
| ✓ Пана кота з малиновим кюлі | 50 г. |
| ✓ Круассан з шинкою, сиром Чеддер, Айсбергом та соусом Карі | 110 г. |
| ✓ Брускетта с лососем Гравлакс, сиром Філаделья, та слайсами свіжого огірку | 40 г. |
| ✓ Кіш лорен в асортименті (з грибами та шпинатом; з копченою шинкою, цибулею порей та сиром) | 50 г. |

Вихід на одну персону - 300 грам.



Пропозиція #5

Вартість на одного гостя – 580 грн.

- | | |
|--|---------|
| ✓ Кава зернова з вершками/молоком | 120 мл. |
| ✓ Чай в асортименті з лимоном | 200 мл. |
| ✓ Вода з м'ятою та лимоном в графіні | 200 мл. |
| ✓ Міні профітролі з курячим мусом та оливкою | 30 г. |
| ✓ Міні профітролі з печін. мусом та цибулею бальзамік | 30 г. |
| ✓ Брускетта з Пармскою шинкою, в'яленими томатами та м'яким сиром | 40 г. |
| ✓ Канапка з фореллю, м'яким сиром та лимоном | 25 г. |
| ✓ Канапка сиром Фета та салями Чорізо | 20 г. |
| ✓ Канапка з курячою грудкою в соусі Карі та половинкою помідора Чері | 25 г. |
| ✓ Круассан з ростбіфом, листями салату та маринованими грибами з томатним соусом | 110 г. |
| ✓ Кіш лорен з морепродуктами, шпинатом та кольоровою капустою | 50 г. |
| ✓ Чіз кейк з солоною карамеллю | 50 г. |
| ✓ Шу з заварним кремом | 30 г. |



Меню VIP

Вартість на одного гостя – 610 грн.

- | | |
|--|---------|
| ✓ Кава зернова з вершками/молоком | 120 мл. |
| ✓ Чай в асортименті з лимоном | 200 мл. |
| ✓ Вода з м'ятою та лимоном в графіні | 200 мл. |
| ✓ Круассан з ростбифом, сиром Чеддер та соусом BBQ | 110 г. |
| ✓ Брускета з лососем, м'яким сиром та каперсами | 40 г. |
| ✓ Тарталетка з овочною сальсою та креветкою | 30 г. |
| ✓ Шоколадно-горіхові кульки | 20 г. |
| ✓ Асорті конфет ручної праці (мігдальні з цукатами; трюфельні з вишнею в кокосі; трюфель матча с мигдалем) | 60 г. |
| ✓ Італійське печиво Cantuccini з горіхами | 50 г. |
| ✓ Кофейне сабле з ванілі мусом та малиновим праліне | 60 г. |
| ✓ Лаймовий Чіз кейк з базиліком в шоті | 50 г. |
| ✓ Десерт Три шоколада з кеш'ю | 50 г. |

Вихід на одну персону - 470 грам.





Сервисні 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.

* коктейльні столи в черних чохлах надаються бонусом (білі чохла 250 грн/од)

Нам є чим Вас зацікавити.
Зв'яжіться з нами та ми підберемо для
Вас найліпший варіант Заходу.

Катерина
+38 (098) 956 28 36
ekaterinaterzinova@gmail.com

OK Кейтеринг – з нами все буде ОК!

