



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	25	45
Кальмар маринований з оливкою та зеленню на житньому тості	25	40
Канапе із форелі с.с. та сиру Філадельфія з мікрогрином	15	45
Шпинатний млинець зі слабосоленим лососем та вершковим сиром	25	49
Тар-тар із лосося і помідору в хрусткому кошику	30	52
Канапе з мідій з томатами конкасе в хрусткій тарталетці	30	43
Масляна холодного копчення з печеним перцем	25	65
Хвіст тигрової креветки з овочевим рататуєм	20	55
Брускетта з лососем Гравлак, свіжим огірком та сиром Філадельфія	40	64
Брускетта з форшмаком і кримською цибулею на житньому хлібі	40	52
Канапе із форелі с.с. на перепелиному яйці з імбиром	15	50
Міні профітроль з червоною ікрою та зеленим маслом	15	80
Тигрова креветка гриль на огірку з каперсом та сирним мусом	25	53
Тигрова креветка з ананасом у беконі гриль	25	53
Тигрова креветка гриль з маслиною	20	53
Форшмак на тості з ялтинською цибулею	25	37
Філе оселедця з печеною картоплею на бородинському хлібі з маринованою цибулею	30	36



Канаве м'ясні

Назва	Вихід, г	Вартість, грн
Канаве із салями на бородинському хлібі з корнішоном	25	41
Буженина в рожевій глазурі з маринованими грибами	20	41
Смажена качина грудка з салатом і малиновим кюлі	20	52
Шинка на житньому тості з помідором Черрі	25	42
Філе індички під соусом Каррі з томатом	20	43
Пармська шинка з вершковим кремом у мішечку	20	57
Ростбіф з маринованими грибами з цибулею на житньому хлібі	25	45
Куряча грудка в зелені з оливкою	20	38
Курячий мус на крекері з Черрі та перепелиним яйцем	25	42
Хрумкий кошик з курячим мусом та журавлиною	25	40
Філе курчати в чорному кунжуті зі спаржею	20	53
Трубочки з шинки з маринованою спаржевою квасолею	20	45
Генеральське сало з маринованим огірочком та чорним хлібом	25	37
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	64
Салями 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	25	47



Канапе сирні та овочеві

Назва	Вихід, г	Вартість, грн
Канапе з міні моцарелли та помідора Черрі в соусі Песто	20	39
Бринза в смаженому баклажані з половиною помідора Черрі	25	40
Канапе із шафранового яблука з твердим сиром Маасдам з м'ятою	20	37
Тарталетка з грибним пате та чипсою з сиру Пармезан	25	40
Сирні кульки у зелені	15	35
Твердий сир із темним виноградом на шпажці	20	39
Кростіні з сирною пастою та помідором Черрі	30	38
Брускетта з моцарелою та печеним овочами	40	53
Шпажка овочева (огірок, перець, помідор)	20	32
Сирні кульки в кунжуті або горіхах	15	35
Канапе овочева з сиром Тофу	20	32
Діп з овочами та сирним соусом	50	55
Сир Брі з апельсиновим мармеладом та м'ятою в кунжуті	20	41
Міні профітроль з сирним мусом та оливкою	30	37
Спрінг рол з овочами у рисовому папірі	30	46
Дор Блю з виноградом на шпажці	20	45
Груша томлена у вині з мусом із Горгонзоли та медової ікрою	25	44
Брускетта з печеним перцем та грецьким сиром Фета у золі	40	54



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	98
Капрезе з моцарелою та соусом Песто з кедровими горіхами	100	107
Салат Айолі з курячим філе, беконом та корнішоном	100	105
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	149
Філе оселедця з печеною картоплею та маринованою цибулею	150	106
Салат з качиною грудкою та слайсами авокадо під малиновим соусом	100	157
Салат Олів'є з яловичим язиком	100	95
Курячий рулет із курагою, курячий рулет зі шпинатом	100	118
Кіш лорен з шинкою та сиром	50	48
Кіш лорен з морепродуктами	50	75
Кіш лорен з копченостями та шпинатом	50	49
Кіш лорен зі шпинатом та сиром Рікотта	50	47
Курячий пиріг з овочами	50	47
Буженина по-домашньому	100	146
Студень з домашнього півня	100	84
Торт печінковий	100	93
Оселедець під шубою	100	89
Олів'є класичний	100	78
Щука фарширована	100	130



Гарячі закуски та гарнири

Назва	Вихід, г	Вартість, грн
Млинець з курячим жульеном	100	88
Млинці з грибним жульеном	100	79
Овочі гриль на шпажці	80	75
Картопляний гратен з сиром Пармезан та Панчеттою	50	52
Картопляні скибки в паприці	100	38
Полента з домашньою бриндзою	100	56
Рисові кульки Аранчіні з грибами	100	55
Кус-кус із печеними овочами	100	74
Деруни з цибулею та грибами зі сметаною	110	80
Деруни з м'ясом та сметаною	110	98
Картопля Фрі з соусом BBQ	120	85
Картопля по-селянськи з сирним соусом	120	90
Картопляні ньокі з соусом Блю Чіз	100	65
Бул Гур з овочами	100	73
Картопля запечена з беконом та мускатним горіхом	100	69



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	175
Брошет зі скумбрії з овочами	100	180
Філе морської риби із соусом Бер Блан	100	198
М'ясо мідій в вершково-базиліковому соусі	100	150
Рибні нагетси в сирному клярі з соусом Тар-Тар	100	150
Телупія в сирній паніровці із соусом Тар-Тар	100	205
Люля кебаб курячий із соусом BBQ	80	115
Курка по-азіатськи з печеними овочами	100	109
Каррі з курки з картоплею та овочами	100	96
Мітболи курячі з сирно-шпинатним соусом	100	108
Бефстроганів з індички з грибами	100	173
Шашлик із м'яса курячого стегна на шпажці з соусом BBQ	90	125
Медальйони зі свинини в беконі у вершково-грибному соусі	100	169
Медальйони зі свинини у медовій глазурі	100	164
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	235



Назва	Вихід, г	Вартість, грн
Паприкаш із телятини з болгарським перцем	100	206
Бефстроганів з телятини з грибами та паприкою	100	218
Філе міньєн із соусом Марсала	100	390
Бефбургіньо з яловичини з грибами	100	345
Мітболи з яловичини у томатному соусі	100	282
Люля кебаб з яловичини на шпажці з соусом Світ Чілі	90	188
Ляля кебаб курячий на шпажці з домашньою аджикою	80	119
Асорті ковбасок гриль з діжонською гірчицею	100	140
Шашлик із свинячої вирізки з соусом Сацібелі	100	165
Перепілки гриль	1000	950
Курчата Табака	1000	980
Кролик у білому вині з овочами (без кісток)	1000	1990
Качка фарширована яблуками	1500	1750



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	55
Чиз кейк Нью-Йорк з солоною карамеллю	50	70
Тірамісу	50	56
Тістечко Медовик	50	37
Торт Пінчер шоколадний	50	37
Мафін в Ассортименті (шоколад, вишня, родзинкі)	40	32
Міні круассан з карамеллю	35	34
Міні круассан з шоколадом та бананом	35	34
Трайфл снікерс з солоною карамеллю та арахісом	50	46
Італійське печиво Cntuccini з мигдалем	50	27
Лаймовий Чіз кейк з базіліком в шоті	50	75
Лавандова Пана кота з ананасовим желе	50	54
Київський торт у банці	50	38



Алкогольні напої

Назва	Вихід, г	Вартість, грн
Вино біле/червоне сухе (Італія/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	60
Ром	50	50
Джин	50	50
Коньяк 5*	50	60



Безалкогольные напитки

Наименование	Выход, г	Цена за порцию
Кава зернова з молоком/вершками	120	45
Чай в асортименті з лимоном	200	35
Пунш яблучно-медовий б/а	200	30
Морс із лісових ягід крафт	200	26
Узвар із сухофруктів крафт	200	25
Лимонад цитрусовий з м'ятою крафт	200	28
Морс із журавлини крафт	200	29
Мінеральна вода з м'ятою та лимоном	200	16
Лимонад імбирний крафт	200	35
Морс обліпиховий крафт	200	33
Лимонад полуниця-апельсин	200	35
Мохіто б/а	200	65



МЕНЕДЖЕР ЗАХОДІВ



Катерина



+38 (098) 956 28 36



ekaterinaterzinova@gmail.com



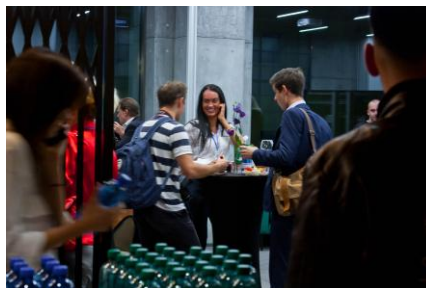
- Сервісні послуги

**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

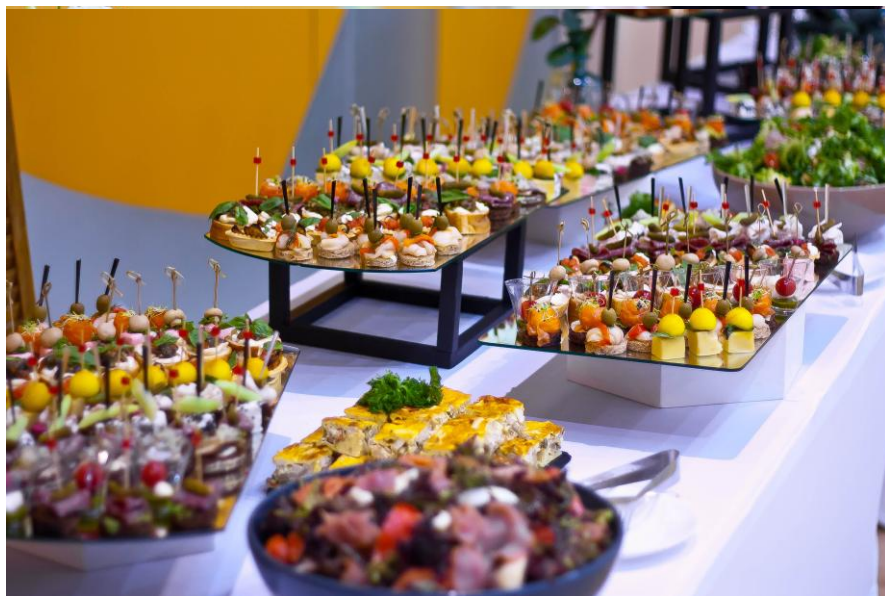
Фуршет для компанії New Communication



Открытие клиники INVIVO



Корпоратив для компании УКРЕНЕРГО



Новогодний корпоратив 2019 для компании TOGETHER NETWORKS



Фуршет для компании Техконсалт

