



КЕЙТЕРИНГ

## *Пропозиція Банкетне меню на 20 гостей*



***Менеджер заходів***

***Катерина***

+38 (098) 956 28 36

[ekaterinaterzinova@gmail.com](mailto:ekaterinaterzinova@gmail.com)

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

## Меню на 20 гостей

### Варіант 1

Вартість за одну персону: 999 грн.

Вихід на одну персону: 1025 грам

Назва	Вихід страв (грам)	Кіл-ть порцій
<b>Холодні закуски</b>		
М'ясна тарілка (буженіна по-домашньому; рулет з філе фермерського курча зі шпинатом та грибами; ковбаса куряча по-домашньому) з аджикою	120	15
Дует оселедця зі скумбрією та запеченою картоплею з маринованою кримською цибулею	200	10
Пате із печінки фермерського курча зі ржаними грінками та цибулею бальзамік	100	10
Мікс брускетт (з хумусом та топенадою із маслин; з печеними овочами та французьською гірчицею)	80	10
Сирне плато (Мрамоний, копчений Рамзес, Мааздам) з медом та горіхами	100	10
Кіш лорен з шинкою та шпинатом	50	20
Салат овочевий з Айсбергом під медово-гірничною заправкою	100	15
Мікс салат з куркою гриль та печеними овочами під горіховим соусом	100	15
Хлібна тарілка (французький багет, ржаний хліб)	50	20
<b>Гарячі закуски</b>		
Млинці з грибним жульеном та сметаною	100	20
<b>Головні страви</b>		
Курячі медальйони в соусі Карі з брокколі	120	15
Канелоні зі свинини з печеними овочами на шпажці	100	15
Картопляні скибки смажені з пряними італійськими травами та соусом BBQ	120	15
Аранчіні з грибами та аджикою	120	15
<b>Напої</b>		
Вода з м'ятою та лимоном в графіні	200	20



КЕЙТЕРИНГ

Катерина  
+38 (098) 956 28 36

## Варіант 2

Вартість за одну персону: 1399 грн.

Вихід на одну персону: 1205 грам

Назва	Вихід страв (грам)	Кіл-ть порцій
<b>Холодні закуски</b>		
М'ясна тарілка (підчеревина запечена; рулет з філе фермерського курча з курагою; ковбаса куряча по-домашньому) з аджикою	120	15
Рибне плато (оселедць, скумбрія, лосось Гравлак) з печеною картоплею, тостами та марінованою цибулею	200	10
Форшмак з білими грінками	100	10
Мікс брускет (Форель с.с., сир Філа та слайси свіжого огірку; Моцарелла та рожеві помідори з соусом Песто)	80	10
Сирне плато (Пармезан, копчений Рамзес, Маасдам) з медом та горіхами	100	10
Асорті закусок з баклажанів з горіховою пастою, з кабачка гриль з сирною пастою та овочами	100	20
Салат Грецький з сиром Фета та оливками	100	15
Салат Цезар з куркою гриль, сиром Пармезан, Чері, перепеліним яйцем та карамелізованим беконом	100	15
Хлібна тарілка (французький багет, ржаний хліб)	50	15
<b>Гарячі закуски</b>		
Млинці з курячим жульєном	100	15
Боли із кольорової капусти з сиром	80	15
<b>Головні страви</b>		
Курячі роли зі шпинатом та в'яленими томатами з вершково-гірчичним соусом	120	15
Свинина у кисло-солодкому соусі з овочами	150	15
Рибні нагетси в пивному клярі з соусом Тар-Тар	100	10
Картопляні ньокі з соусом Дор Блю	100	20
Овочі гриль	100	20
<b>Напої</b>		
Вода з м'ятою та лимоном в графіні	200	20
Узвар із сухоруктів	200	20

## Варіант 3

Вартість за одну персону: 1750 грн.  
Вихід на одну персону: 1210 грам

Назва	Вихід страв (грам)	Кіл-ть порцій
<b>Холодні закуски</b>		
М'ясна тарілка (ростбїф; буженина запечена; ковбаса куряча домашньому) з аджикою	120	15
Рибне плато (скумбрия, масляна х.к, лосось Гравлакс) з каперсами, лимоном та чабатой	120	10
Італійський спеціалітет (Фуєт, Хамон, Наполі) з палочками Грісіні та оливками	100	10
Форшмак з білими грінками та маринованою кримською цибулею	140	10
Мікс брускет (Королівська креветка гриль та слайси авокадо; Хамон, сир Філадельфія та в'ялені томати)	80	10
Сирне плато (Грана Падано, Камамбер, Дор Блю) з медом та горіхами	100	10
Капрезе с соусом Песто	100	15
Мікс салат з ростбїфом, овочами гриль, маринованими огірками під апельсиною заправкою	100	15
Салат Айолі з куркою гриль, селерою, грибами та беконом	100	15
Хлібна тарілка (французький багет, ржаний хліб)	60	20
<b>Гарячі закуски</b>		
Мідії у вершково-базиликовому соусі	100	15
Люля кебаб курячий з домашньою аджикою	90	15
<b>Головні страви</b>		
Медальйони зі свинини в беконі з вершково-грибним соусом	120	15
Філе індички з полуничним соусом	120	15
Міні шашличок із лосося та цукіні на грилі	80	10
Картопляний гратен з Панчеттою	100	20
Кус-кус з в'яленими томатами та овочами	100	20
<b>Напої</b>		
Вода з м'ятою та лимоном в графіні	200	20
Морс з лісових ягід	200	20



КЕЙТЕРИНГ

## Сервісні послуги



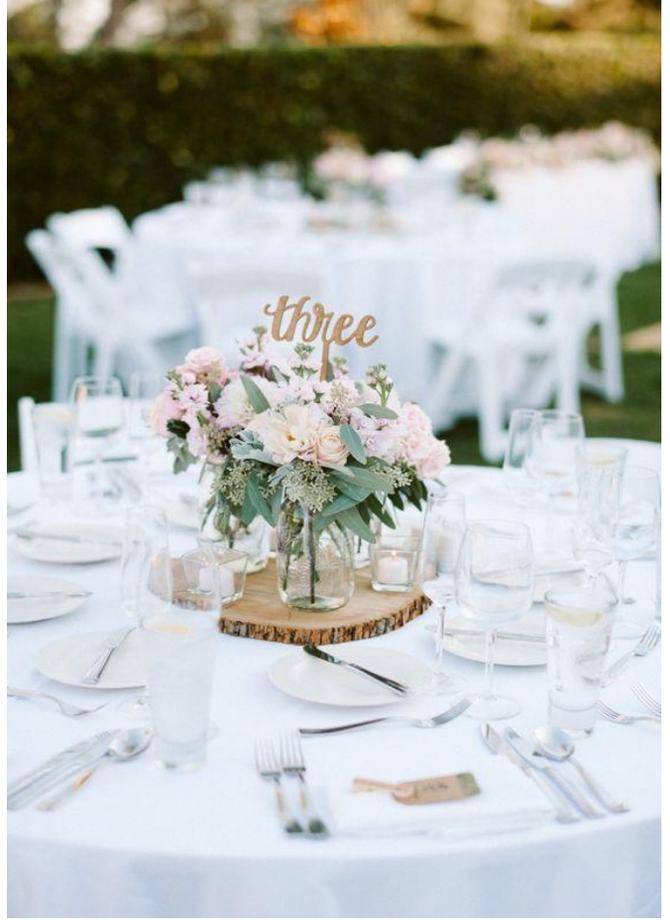
*Сервісні послуги (наявність на заході менеджера, офіціантів, кухарів, тех. персоналу та ін.) обговорюються та оплачуються окремо, за потребою Замовника.*

*Транспортні послуги обговорюються та оплачуються окремо з огляду на складність логістики та обсягу необхідного обладнання, меблів, інвентарю, персоналу, продуктів тощо.*

# Наши Заходи



# Наші Заходи





КЕЙТЕРИНГ

## КОНТАКТИ

<https://okcatering.com.ua/>

[+38 \(098\) 956 28 36](tel:+380989562836)

[ekaterinaterzinova@gmail.com](mailto:ekaterinaterzinova@gmail.com)

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

