



Esküvői Ajánlat



*Vista
Rendezvényterem*

Vegyes szervírozású esküvői vacsora

Ez az étkezési forma megjeleníti a svédasztalos, és a hagyományos francia tálalási forma mindkét előnyét. A két-három fajta előételt tányérokra előre tálalva szervírozzuk, majd a levest csészékben kínáljuk. A további főételeket viszont a vendégek svédasztalról választhatják. Ennek köszönhetően az ünnepélyes hangulathoz szükséges hagyományos szervírozás után a svédasztalos étkezés alatt kötetlenül beszélgethetnek, ihatnak a vendégek.

Kalkulált mennyiségek, adagok

Hideg előétel: 12-14 dkg / fő

Saláták: 15 dkg / fő

Levesek: 2,5 dl / fő

Főétel: 20 -24 dkg / fő

Köret: 10-16 dkg / fő

Desszert: 2,5 db 3,5-4 cm-es kocka sütemény

Hagyományos, ún. francia típusú tálalás

Az esküvői vacsorák – például a falusi lagzik - úgynevezett francia étkezés formájában zajlanak: az egyes fogásokat tálakon hordják az asztalhoz a felszolgálók, majd a vendégek maguknak szednek.

Kalkulált mennyiségek, adagok

Hideg előételek: 13 -16 dkg / fő

Saláták: 12 dkg / fő

Főétel: 22 -28 dkg / fő

Köret: 10 -14 dkg / fő

Desszert: 3 db 3,5-4 cm-es kocka

Ültetett svédasztalos vacsora

Egyre elterjedtebbek az ültetett büfévacsorák is, amikor a vendégek a svédasztalhoz járulva válogathatnak az ételek között, és asztalnál ülve étkeznek. Egyszerre rendszerint 20-25 féle fogás kínálja magát! Az izlésesen komponált büfepult valóságos díszlet is.

Kalkulált mennyiségek, adagok

Hideg előételek: 19 – 20 dkg / fő

Saláták: 14 dkg / fő

Leves: 3,6 dl / fő

Főétel: 21 – 27 dkg / fő

Köret: 21 – 31 dkg / fő

Desszert: 3 db 3,5-4 cm-es kocka sütemény

Gyümölcs: 10 dkg / fő

*A menüsoroknál csillaggal jelölt ételeket 70 fő alatti létszám esetén nem biztosítjuk.

KÖLTSEGTÁBLÁZAT –NETTÓ ÁRAKKAL

		150 fő fölött	100-149 fő	70-99 fő	50-69 fő	30-49 fő
Menüsorok						
		Ft/fő	Ft/fő	Ft/fő	Ft/fő	Ft/fő
1. Jázmin menü	(kombinált)	5 950 Ft	6 450 Ft	6 700 Ft	7 100 Ft	8 400 Ft
2. Orchidea menü	(kombinált)	6 450 Ft	6 800 Ft	6 950 Ft	7 400 Ft	8 700 Ft
3. Liliom menü	(kombinált)	7 000 Ft	7 450 Ft	7 700 Ft	8 100 Ft	9 400 Ft
4. Tündérrózsa menü	(kombinált)	7 500 Ft	8 000 Ft	8 200 Ft	8 600 Ft	9 900 Ft
5. Búzavirág menü	(francia)	6 200 Ft	6 700 Ft	7 000 Ft	7 200 Ft	8 800 Ft
6. Barackvirág menü	(francia)	6 500 Ft	7 100 Ft	7 300 Ft	7 600 Ft	9 100 Ft
7. Gyöngyvirág menü	(francia)	7 900 Ft	8 200 Ft	8 500 Ft	8 800 Ft	10 200 Ft
8. Százszorszép menü	(svédasztalos)	6 500 Ft	7 000 Ft	7 300 Ft	7 600 Ft	8 900 Ft
9. Levendula menü	(svédasztalos)	7 900 Ft	8 400 Ft	8 700 Ft	9 000 Ft	10 300 Ft
10. Margaréta menü	(grill)	5 950 Ft	6 450 Ft	6 700 Ft	7 100 Ft	8 400 Ft
11. Magnólia menü	(grill)	7 200 Ft	7 700 Ft	7 900 Ft	8 300 Ft	9 600 Ft
Éjféli menüsorok						
		Ft/fő	Ft/fő	Ft/fő	Ft/fő	Ft/fő
1. variáció		1 450 Ft	1 450 Ft	1 450 Ft	1 450 Ft	1 450 Ft
2. variáció		1 450 Ft	1 450 Ft	1 450 Ft	1 450 Ft	1 450 Ft
3. variáció		1 600 Ft	1 600 Ft	1 600 Ft	1 600 Ft	1 600 Ft
4. variáció		1 950 Ft	1 950 Ft	1 950 Ft	1 950 Ft	1 950 Ft
5. variáció		1 950 Ft	1 950 Ft	1 950 Ft	1 950 Ft	1 950 Ft
6. variáció		2 550 Ft	2 550 Ft	2 550 Ft	2 550 Ft	2 550 Ft
Italsorok (8 órás időtartamra korlátlanul)						
		Ft/fő	Ft/fő	Ft/fő	Ft/fő	Ft/fő
1. variáció (megrendelő biztosítja)		0 Ft	0 Ft	0 Ft	0 Ft	0 Ft
2. variáció (alkoholmentes)		550 Ft	550 Ft	550 Ft	550 Ft	550 Ft
3. variáció (pezsgő welcome, bor, sör, alkoholmentes)		950 Ft	950 Ft	950 Ft	950 Ft	950 Ft
4. variáció (pezsgő welcome, PRÉMIUM BOR, sör, alkoholmentes)		1 600 Ft	1 600 Ft	1 600 Ft	1 600 Ft	1 600 Ft
5. variáció (pezsgő welcome, rövidital korlátlanul, bor, sör, alkoholmentes)		2 750 Ft	2 800 Ft	2 850 Ft	2.900 Ft	2.950 Ft
6. variáció (pezsgő welcome, koktélok és röviditalok korlátlanul, bor, sör, alkoholmentes)		3 300 Ft	3 350 Ft	3 400 Ft	3 450 Ft	3 500 Ft
Teríték						
		Ft/fő	Ft/fő	Ft/fő	Ft/fő	Ft/fő
Alap teríték		0 Ft	0 Ft	0 Ft	0 Ft	0 Ft
"Budapest" teríték		790 Ft	790 Ft	790 Ft	790 Ft	790 Ft
Prémium teríték		1500 Ft	1500 Ft	1500 Ft	1500 Ft	1500 Ft



1. Jázmin menü

*Chéfünk esküvői leves ajánlata csészében szervírozva
Forró erőleves szalmazöldségekkel és házi finommetélttel*



A menyegzői vacsora főétel választéka chafingból kínálva, hozzáillő garnírral

*Bodzapálinkával pácolt kacsamájjal töltött sertésszeletek**

Aszalt szilvával töltött pulykamell aranylószezámagos köntösben

Piros pestóban pácolt csirkecomb filé vaslapon sütve grill zöldségágyon tálalva

Szegfűgombás mangalica tokány

Vegetáriánus vendégeknek ajánljuk – Brokkoli rózsák mandulás morzsabundában

Spicy sült burgonya héjában

Petrezselymes párolt rizs

Fűszeres vajon párolt zöldségek



Salátaválasztékunk

*Friss zöldsaláta pirított magvakkal szórva**

Joghurtos burgonyasaláta snidlinggel

Nyári kukoricás téztsaláta

Vegyes házi savanyúságok

Friss kenyérfélék: házi cipó, fehér és barna francia baguette

Mini zsemlek és kiflik: mákos, szezámmagos, vajjas, sajtos



Desszert kínálatunk

Fehérboros mini almatorta

Narancsos csokoládé kosárka

Barackos mini charlotte

Kávékrémmel töltött fánkocskák

Árunk a fent részletezett ajánlatra

150 főtől	100-149 főig	70-99 főig	50-69 főig	30-49 főig
5 950,-Ft/fő	6 450,-Ft/fő	6 700,-Ft/fő	7 100,-Ft/fő	8 400,-Ft/fő



❧ 2. Orchidea menü ❧

*Chéfünk esküvői leves ajánlata csészében szervírozva
Falusi tyúkhúsleves csigatésztával, zöldségekkel*



A menyegzői vacsora főétel választéka chafingból kínálva, hozzáillő garnírral

*Kemencés kacsasült házi lilahagyma lekvárral
Csalános kecskesajttal töltött jércemell bundában
Mangalicasült friss tökös lecsóval
Gemenci vörösboros vadpörkölt**

Vegetáriánus vendégeknek ajánljuk - Juhtúrós töktócsni kapros öntettel

*Majorannás sült burgonya
Párolt jázmin rizs
Fűszeres vajon párolt zöldségek
Vajas házi galuska **



Salátakínálatunk

Friss vegyes vágott kiskerti zöldségek öntetekkel
Sonkás brokkoli saláta
Ananászos cole slaw saláta
Vegyes házi savanyúságok*

*Friss kenyérfélék: házi cipó, fehér és barna francia baguette
Mini zsemle és kiflik: mákos, szezámagos, vajas, sajtos*



Desszert kínálatunk

*Pándi meggy tortlett (az ország tortája 2009)
Zabpelyhes-mogyorós mini csokoládétorta
Mini sárgabarackos-tejfölös torta
Trüffel krémes kosárka*

Árunk a fent részletezett ajánlatra

150 főtől	100-149 főig	70-99 főig	50-69 főig	30-49 főig
6 450,-Ft/fő	6 800,-Ft/fő	6 950,-Ft/fő	7 400,-Ft/fő	8 700,-Ft/fő



3. Liliom menü

Chéfünk esküvői hideg előétel ajánlata tányéron szervírozva

Libamájjal, erdei gombákkal göngyölt jércetekercs és erdei-gyümölcsös vadpástétom násza málnaecetes salátaágyon



Menyegzői leves ajánlatunk

Újházy tyúkhúsleves gazdagon csészében



A vacsora főétel választéka chafingból kínálva, hozzáálló garnírunkkal

Baconos juhtúróval töltött sertésszelet morzsás bundában

Fehérborban posírozott cápaharcsafilé zöldcitrom mártásban

Toszkán jércemell ragu napszárította paradicsommal

Pulykamell barack salsával és füstölt mozzarellával grillezve*

Vegetáriánus vendégeknek ajánljuk - Juhtúrós töktócsni kapros öntettel

Majorannás sült burgonya

Párolt jázmin rizs

Fűszeres vajon párolt zöldségek



Salátakínálatunk

Friss vegyes vágott zöldségek öntetekkel

Görögsaláta kétféle olívával*

Sonkás brokkoli saláta

Vegyes házi savanyúságok

Friss kenyérfélék: házi cipó, fehér és barna francia baguette

Mini zsemle és kiflik: mákos, szezámagos, vajás, sajtos



Desszert kínálatunk

Baileys mousse tésztakosárkákban

Szicíliai citromtorta falatok

Mini áfonyás sajttorta

Mini csokoládés körtortorta

Árunk a fent részletezett ajánlatra

150 főtől	100-149 főig	70-99 főig	50-69 főig	30-49 főig
7 000,-Ft/fő	7 450,-Ft/fő	7 700,-Ft/fő	8 100,-Ft/fő	9 400,-Ft/fő



❧ 4. Tündérrózsa menü ❧

Chéfünk esküvői hideg előétel ajánlata tányéron szervírozva

*Kamillavirágos kacsamájpástétom áfonyamártással,
Roquefortos pulykatekerics és Colbert szűzpecsenye zöldsaláta ágyon, málnaecettel bolondítva*



Menyegzői leves ajánlatunk

Borjú erőleves szarvasgombás macesz gombóccal



A vacsora főétel választéka chafingból kínálva, hozzáillő garníringgal

Medvehagyma olajjal pácolt mangalicásült helyszínen szeletelve dijoni gyöngyhagyma raguval

Grillezett csirkemell erdei-gombás sajt fondüben

*Lazacfilé zöldcitromos petrezselyem kéregben korianderes vajmártással**

Klasszikus borjúpaprikás kapros tejföllel

Vegetáriánus vendégeknek ajánljuk - Kemencés zöldségek Chedarral felül sütve

Zöldfűszeres párolt rizs

*Fűszeres vajon párolt zöldségek olvasztott sajtmorzsákkal**

Rozmaringos piritott burgonya

Házi túrósgaluska



Salátakínálatunk

Snidlinges pizzelini koktél kehelyben

*Görög parasztsaláta kétféle olívával**

Balzsamecetes vegyes saláta szójababcsírával

Friss vegyes vágott kiskerti zöldségek öntetekkel

Friss kenyérfélék: házi cipó, fehér és barna francia baguette

Mini zsemle és kiflik: mákos, szezámagos, vajjas, sajtos



Desszert kínálatunk

Nyári gyümölcskoktél mentával kehelyben

Bazsalikomos mascarpone tortlett

Mandulás karamellkrém kosárkában

Mini mandulás csokoládétorta

Pezsgős eperkrémmel töltött mini fánkocskák

Árunk a fent részletezett ajánlatra

150 főtől	100-149 főig	70-99 főig	50-69 főig	30-49 főig
7 500,-Ft/fő	8 000,-Ft/fő	8 200,-Ft/fő	8 600,-Ft/fő	9 900,-Ft/fő



5. Búzavirág menü

*Chéfünk esküvői leves ajánlata topfban szervírozva
Forró erőleves szalmazöldségekkel és házi eperlevél tésztával*



A vacsora főétel választéka sültés tálakon kínálva, hozzáálló garnírunkkal

*Édes hagymás- mustáros sertésflekken rostoson sütve**

Mogyorós roqueforttal töltött pulykamell tökmag bundában

Fokhagymás kefirben pácolt csirkecomb filé

Tanyasi sertéspörkölt házi vajos galuskával

Vegetáriánus vendégeknek ajánljuk – Brokkoli rózsák mandulás morzsabundában

Rozmaringos kastélyburgonya

Rizi-bizi

*Petrezselymes vajon párolt bébi répa**



Kísérő saláták

Vegyes házi savanyúság

Friss kenyérfélék: házi cipó, fehér és barna francia baguette

Mini zsemle és kiflik: mákos, szezámagos, vajos, sajtos



Desszert kínálatunk

Lúdláb tiramisu

Árunk a fent részletezett ajánlatra

150 főtől	100-149 főig	70-99 főig	50-69 főig	30-49 főig
6 200,-Ft/fő	6 700,-Ft/fő	7 000,-Ft/fő	7 200,-Ft/fő	8 800,-Ft/fő



6. Barackvirág menü

*Chéfünk esküvői leves ajánlata topfban szervírozva
Marhahúsleves gazdagon, májgaluskával és zöldségekkel*



A vacsora főétel választéka sültés tálakon kínálva, hozzáillő garníringgal

*Érlelt sonkával és mozzarellával göngyölt pulykamell filé mandulás bundában**

Füstölt kolbásszal töltött mangalicasült

Mézes joghurttal vasalt csirkecomb filé

Szatmári aszalt szilvás marhapörkölt házi vajjas galuskával

Vegetáriánus vendégeknek ajánljuk - Rántott gombafejek tartármártással

Spicy sült burgonya héjában

Szezámos jázmin rizs

Fűszeres vajon párolt zöldségek



Kísérő saláták

Tejfeles uborkasaláta

Vegyes házi savanyúság

Friss kenyérfélék: házi cipó, fehér és barna francia baguette

Mini zsemle és kiflik: mákos, szezámagos, vajjas, sajtos



Desszert kínálatunk

Fekete ribizskés sajtkrém torta fehércsokoládé rolóval

Árunk a fent részletezett ajánlatra

<i>150 főtől</i>	<i>100-149 főig</i>	<i>70-99 főig</i>	<i>50-69 főig</i>	<i>30-49 főig</i>
<i>6 500,-Ft/fő</i>	<i>7 100,-Ft/fő</i>	<i>7 300,-Ft/fő</i>	<i>7 600,-Ft/fő</i>	<i>9 100,-Ft/fő</i>



7. Gyöngyvirág menü

Chéfünk ünnepi hideg előétel ajánlata tányéron szervírozva

Csongrádi kakaspástétom, márványsajtos pulykatekercs és póréval, füstölt sonkával töltött sertéssült málnaecetes salátaágyon chardonnay mártással



Chéfünk esküvői leves ajánlata tópfban szervírozva

Újházy tyúkhúsleves csigatésztával



A vacsora főétel választéka sültés tálakon kínálva, hozzáillő garnírunggal

Kemencés kacsasült házi lilahagyma lekvárral*

Mangalicaflekkén zöldbors-mártással

Snidlinges juhtúróval töltött pulykamell aranyló bundában

Gyömbérrel és lime-mal konfitált lazacfilé*

Erdei gombás őzpörkölt kapros túrógaluskával

Vegetáriánus vendégeknek ajánljuk - Cukkíni szeletek parmezános bundában

Tejszínes burgonyapüré

Zöldséges párolt rizs

Zöldfűszeres grillezett zöldségek



Kísérő saláták

Klasszikus paradicsomsaláta

Vegyes házi savanyúság

Friss kenyérfélék: házi cipó, fehér és barna francia baguette

Mini zsemlek és kiflik: mákos, szezámagos, vajás, sajtos



Desszert kínálatunk

Marcipános galuska stiftelt mandulával és belga csokoládéöntettel

Árunk a fent részletezett ajánlatra

150 főtől	100-149 főig	70-99 főig	50-69 főig	30-49 főig
7 900,-Ft/fő	8 200,-Ft/fő	8 500,-Ft/fő	8 800,-Ft/fő	10 200,-Ft/fő



8. Százszorszép menü

Chéfünk hideg előétel és saláta ajánlata svédasztalról kínálva

Libamájjal és erdei gombákkal göngyölt jércetekercs

Zöldséges rizzzel töltött tintahal fehérbab salátán

Aszalt paradicsomos gyöngytyúk pástétom paprika kompóttal

Kapros ricottával töltött sertéssült pórészalmán snidlingmártással

Magyaros tálak az éléskamra kincseiből

(Libatepertő, füstölt marhanyelv, lángolt kolbász, Héderovári szalonna,

Gyulai kolbász friss zöldségekkel tálalva)



Salátaválasztékunk

Snidlinges pizzelini koktél kehelyben

Friss zöldsaláta piritott magvakkal szórva

Joghurtos burgonyasaláta snidlinggel

Nyári kukoricás téstasaláta

Vegyes házi savanyúságok



Esküvői leves ajánlatunk

Hideg körteleves jégágyból kínálva

Tárkonyos pulykaragu leves burgonyagombóccal



Főétel választékunk chafingből kínálva, hozzáillő garnírunggal

*Bodzapálinkával pácolt kacsamájjal töltött sertésszeletek**

Barackkal töltött pulykamell szezámos bundában

Piros pestoban pácolt csirkecomb filé vaslapon sütve grill zöldség ágyon tálalva

Erdei gombás marhatokány vörösborral locsolgatva

Vegetáriánus vendégeknek ajánljuk - Juhtúrós töktócsni kapros öntettel

Spicy sült burgonya héjában

Petrezselymes párolt rizs

*Fűszeres vajon párolt zöldségek**

Vajas házi galuska

Friss kenyérfélék: házi cipó, fehér és barna francia baguette

Mini zsemlek és kiflik: mákos, szezámmagos, vajas, sajtos



Desszert kínálatunk
Fehérboros mini almatorta
Narancsos csokoládé kosárka
Barackos mini charlotte
Kávékrémmel töltött fánkocska

Árunk a fent részletezett ajánlatra

150 főtől	100-149 főig	70-99 főig	50-69 főig	30-49 főig
6 500,-Ft/fő	7 000,-Ft/fő	7 300,-Ft/fő	7 600,-Ft/fő	8 900,-Ft/fő



❧ 9. Levendula menü ❧

Chéfünk hideg előétel és saláta ajánlata svédasztalról kínálva

Szarvasgombaolajjal pácolt libamájpástétom zöldsaláta ágyon
Fokhagymás parajjal bélelt fogas szeletek arany zsályamártással
Vargányával bélelt szűzpecsenye házi vajastészta köntösben

Weddings tapastál, krémekkel vegyes zöldségbatonokkal
(Padlizsánkrém, avokadókrém, salsa, tonhalkrém angol zellerszárral,
répa és uborka batonokkal, egyéb zöldségekkel)



Finger food-ok, hideg falatok

Grissini páрмаi sonkaszalagokkal
Chilis tonhalkrém amos angolzellerrel és fűrjtojással
Tatár beefsteak-es zakuszkai fűrjtojással
Pizzelini bazsalikommal és koktélpáradicsommal



Salátaválasztékunk

Szicíliai padlizsánsaláta édesköménnyel kehelyben
Cézársaláta pirított jércével
Görög parasztsaláta oregánós juhsajttal
Friss vegyes vágott zöldségek öntetekkel



Esküvői leves ajánlatunk

Fácán erőleves fűrjtojással és szarvasgomba gombóccal pohárkákbán
Gazpacho hideg pohárkákbán szervírozva füstölt mozzarellaival



Főétel választékunk chafingból kínálva, hozzáillő garníringgal

Medvehagyma olajjal pácolt mangalicásült helyszínen szeletelve dijoni gyöngyhagyma raguval
Gyömbérrel és lime-mal konfitált lazacfilé
Kecskesajttal és napszárított paradicsommal töltött jércemell fűszeres bundában
Kemencés kacsasült házi lilahagyma lekvárral
Borókabogyós őzragu
Vegetáriánus vendégeknek ajánljuk - Padlizsános gnocchi fűszeres sajtmártásban
Lenmagos hordóburgonya
Zöldfűszeres grillezett zöldségek cukorborsóval
Sáfrányos párolt jázminrizs
Kaprok túrósgaluska

Friss kenyérfélék: házi cipó, fehér és barna francia baguette

Mini zsemle és kifli: mákos, szezámagos, vajás, sajtos



Desszert kínálatunk

Marcipános galuskakehely belga csokoládéval

Nyári gyümölcskocka mentával kehelyben

Szamócás tiramisú torta

Tejszínes karamell torta

Fügevél és datolyával sült torta

Árunk a fent részletezett ajánlatra

<i>150 főtől</i>	<i>100-149 főig</i>	<i>70-99 főig</i>	<i>50-69 főig</i>	<i>30-49 főig</i>
<i>7 900,-Ft/fő</i>	<i>8 400,-Ft/fő</i>	<i>8 600,-Ft/fő</i>	<i>9 000,-Ft/fő</i>	<i>10 300,-Ft/fő</i>



10. Margaréta menü

*Menyegzői leves ajánlatunk csészében szervírozva
Forró erőleves szalmazöldségekkel és házi finommetélttel*



A vacsora grillétel választéka chafingból kínálva, hozzáillő garníringgal

Rozmaringos kefirben pácolt csirkecomb filé

Mustáros sertésszelet roston sütvé

Borskéregben sült pulykasteak

Tanyasi sertéspörkölt bográcsból kínálva

Vegetáriánus vendégeknek ajánljuk - Grillezett zöldségnyárs füstölt tofuvál

A látványpultban készült ételekhez választható barbecue-öntetek

*(Kapros-joghurtos, Szerb hagymás paradicsomos, Csípős fokhagymás,
Erdei gyümölcsös, Házi barbecue mártás)*

Spicy sült burgonya héjában

Bazsalikomos grillezett zöldségek

Petrezselymes párolt rizs

Vajas házi galuska



Nyári salátakínálatunk

Friss vegyes vágott zöldségek öntetekkel

Vecsési házi savanyúságok dézsából kínálva

(almapaprika, savanyú káposzta, csemege uborka)

Kapros joghurtos vitaminkoktél

Hagymás burgonyasaláta

Friss kenyérfélék: házi cipó, fehér és barna francia baguette

Mini zsemle és kiflik: mákos, szeszámagos, vajas, sajtos



Desszert kínálatunk

Fehérboros mini almatorta

Narancsos csokoládé kosárka

Barackos mini charlotte

Kávékrémmel töltött fánkocská

Árunk a fent részletezett ajánlatra

150 főtől	100-149 főig	70-99 főig	50-69 főig	30-49 főig
5 950,-Ft/fő	6 450,-Ft/fő	6 700,-Ft/fő	7 100,-Ft/fő	8 400,-Ft/fő



❧ 11. Magnólia menü ❧

Chéfünk esküvői hideg előétel ajánlata tányéron szervírozva

Libamájjal, erdei gombákkal göngyölt jércetekercs és erdei gyümölcsös vadpástétom násza málnaecetes salátaágyon



Menyegzői leves ajánlatunk

Újházy tyúkhúsleves gazdagon csészében



A vacsora grillétel választéka chafingból kínálva, hozzáillő garnírunggal

Gyömbéres-rózsaborsos vajhal vaslapon sütve

Mangalicaszűz nyárs füstölt kolbásszal

Piros pestóban pácolt csirkemell roston sütve

Balzsamos hátszínseletek édes hagymával

Vörösboros vadpörkölt bográcsból kínálva

Vegetáriánus vendégeknek ajánljuk - Grillezett kecskesajt zöldsalátával

A látványpultban készült ételekhez választható barbeque-öntetek

(Kapros-joghurtos, Szerb hagymás paradicsomos, Csípős fokhagymás,

Erdei gyümölcsös, Házi barbeque mártás)

Zöldfűszeres grillezett zöldségek cukorborsóval

Rozmaringos burgonya olívás fokhagymagerezdekkel

Zöldséges barnarizs

Vajas házi galuska



Nyári salátakínálatunk

Klasszikus cézársaláta

Görög parasztsaláta fekete olívával

Roquefortos vitaminsaláta

Friss vegyes vágott zöldségek öntetekkel

Friss kenyérfélék: házi cipó, fehér és barna francia baguette

Mini zsemlek és kiflik: mákos, szezámagos, vajas, sajtos



Desszert kínálatunk

Nyári gyümölcskoktél mentával kehelyben

Bazsalikomos mascarpone tortlett

Mandulás karamellkrém kosárkában

Mini tojáslikőrös torta

Mini gyömbéres gyümölcs szelet

Árunk a fent részletezett ajánlatra

150 főtől	100-149 főig	70-99 főig	50-69 főig	30-49 főig
7 200,-Ft/fő	7 700,-Ft/fő	7 900,-Ft/fő	8 300,-Ft/fő	9 600,-Ft/fő

ÉJFÉLI VACSORA



I. variáció

Mini töltött káposzta

(káposztalevélbe csavart rizses, húsos töltelék savanyú káposztából készített, enyhén csípős főzelékkel)

Kenyérfélék: fehér és barna francia baguette

Mini zsemlek és kiflik: mákos, szezámagos, vajjas, sajtos

1 450,- Ft/fő



II. variáció

Weddings tapastál, krémekkel, vegyes zöldségbatonokkal

(Padlizsánkrém, avokadókrém, salsa, tonhalkrém angol zellerszárral, répa és uborka batonokkal, egyéb zöldségekkel)

1 450,- Ft /fő

III. variáció

*Bugaci marhapörkölt galuskával
(gyengén csípős paprikával, paradicsommal készült tartalmas marhapörkölt)*

*Kenyérfélék: fehér és barna francia baguette
Mini zsemle és kifli: mákos, szezámagos, vajjas, sajtos*

1 600,- Ft/fő



IV. variáció

Rozmaringos, bőrös malacsült és libacomb párolt káposztával, piritott burgonyával

*Kenyérfélék: fehér és barna francia baguette
Mini zsemle és kifli: mákos, szezámagos, vajjas, sajtos*

1 950,- Ft //fő



V. variáció

Házi borjúpaprikás kapros túrós galuskával

*Kenyérfélék: fehér és barna francia baguette
Mini zsemle és kifli: mákos, szezámagos, vajjas, sajtos*

1 950,- Ft /fő



VI. variáció

*Magyaros tálak az éléskamra kincseiből
(Libatepertő, füstölt marhanyelv, lángolt kolbász, Hédervári szalonna, Gyulai kolbász friss
zöldségekkel tálalva)*

Válogatás hazai és külföldi sajtokból zöldségekkel

*Kenyérfélék: fehér és barna francia baguette
Mini zsemle és kifli: mákos, szezámagos, vajjas, sajtos*

2 550,- Ft /fő



I. variáció

A megrendelő által biztosított italok felszolgálása esetén

8 órás intervallumra nem számítunk fel szervízdíjat

Árunk a fent részletezett ajánlatra

150 főtől	100-149 főig	70-99 főig	50-69 főig	30-49 főig	8 órás időtartamon túl, óránként
<i>0,-Ft/fő</i>	<i>0,-Ft/fő</i>	<i>0,-Ft/fő</i>	<i>0,-Ft/fő</i>	<i>0,-Ft/fő</i>	<i>150,-Ft/fő/óra</i>



II. variáció

Alkoholmentes italcsomag

Tálcáról kínált alkoholmentes fogadóitalok

Az esküvő ideje alatt (8 óra időtartam) az alábbi italokat korlátlan mennyiségben kínáljuk:

Jégbehűtött ice tea

(őszibarackos és citromos icetea az elengedhetetlen jégkocákkal és szívószállal)

Rostos és szűrt gyümölcslevek

(100 %-os rostos és gyümölcsös narancs, őszibarack nektár, szűrt almalé)

Szénsavas üdítők

(Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Tonic, Gyömbér)

Ásványvíz citromkarikával

(szénsavas, szénsavmentes)

Douwe Egberts Omnia kávé tejjel, tejszínnel

Árunk a fent részletezett ajánlatra

150 főtől	100-149 főig	70-99 főig	50-69 főig	30-49 főig	8 órás időtartamon túl, óránként
<i>550,-Ft/fő</i>	<i>550,-Ft/fő</i>	<i>550,-Ft/fő</i>	<i>550,-Ft/fő</i>	<i>550,-Ft/fő</i>	<i>190,-Ft/fő/óra</i>

III. variáció

Tálcáról kínált pezsgős fogadóitalok

Az esküvő ideje alatt (8 óra időtartam) az alábbi italokat korlátlan mennyiségben kínáljuk:

Alkohol tartalmú italok

Cégünk házi borai

Bianco Cuvée 2009 (Chardonnay, Olaszrizling, Zengő) Szőke Mátyás (Gyöngyöstarján)

Kékfrankos Rosé 2010 Font Pincészet (Balatonaliga)

Szekszárdi Cuvée 2009 (Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc) Sárosdi Ferenc (Szekszárd)

A pincészetek korlátozott készletei miatt, a borok fajtáinak változtatási jogát fenntartjuk.

Sörök

Csapolt Soproni Ászok, Soproni Fekete Démon, Gösser - alkoholmentes
(alkoholos és alkoholmentes palackozott minőségi világos és barna sörök)

Alkoholmentes italok

Rostos és szűrt gyümölcslevek, Szénsavas üdítők, Ásványvíz
(részletesen lásd II. variáció)

Árunk a fent részletezett ajánlatra

150 főtől	100-149 főig	70-99 főig	50-69 főig	30-49 főig	8 órás időtartamon túl, óránként
950,-Ft/fő	950,-Ft/fő	950,-Ft/fő	950,-Ft/fő	950,-Ft/fő	290,-Ft/fő/óra



IV. variáció

Tálcáról kínált pezsgős fogadóitalok

Az esküvő ideje alatt (8 óra időtartam) az alábbi italokat korlátlan mennyiségben kínáljuk:

Alkohol tartalmú italok

Borok

Chardonnay 2010 Nyakas Pincészet (Tök)

Balatonfüred-Csopak SaMu Cuvée 2010 (Chardonnay, Muskotály) Horváth Pince

Paptag Rosé 2010 (merlot, cabernet, kékfrankos) Juhász Testvérek (Egerszalók)

Cabernet Sauvignon 2008 Sárosdi Ferenc (Szekszárd)

Spicc 2007/2008 Vilyan Pincészet (Villány)

A pincészetek korlátozott készletei miatt, a borok fajtáinak változtatási jogát fenntartjuk.

Sörök

Csapolt Soproni Ászok, Heineken, Soproni Fekete Démon, Gösser - alkoholmentes
(alkoholos és alkoholmentes palackozott minőségi világos és barna sörök)

Alkoholmentes italok

Rostos és szűrt gyümölcslevek, Szénsavas üdítők, Ásványvíz
(részletesen lásd II. variáció)

Árunk a fent részletezett ajánlatra

150 főtől	100-149 főig	70-99 főig	50-69 főig	30-49 főig	8 órás időtartamon túl, óránként
1 500,-Ft/fő	1 500,-Ft/fő	1 500,-Ft/fő	1 500,-Ft/fő	1 500,-Ft/fő	350,-Ft/fő/óra



V. variáció

Tálcáról kínált pezsgős fogadóitalok

Az esküvő ideje alatt (8 óra időtartam) az alábbi italokat korlátlan mennyiségben kínáljuk:

Alkohol tartalmú italok

Cégünk házi borai

Bianco Cuvée 2009 (Chardonnay, Olaszrizling, Zengő) Szőke Mátyás (Gyöngyöstarján)

Kékfrankos Rosé 2010 Font Pincészet (Balatonaliga)

Szekszárdi Cuvée 2009 (Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc) Sárosdi Ferenc (Szekszárd)

A pincészetek korlátozott készletei miatt, a borok fajtáinak változtatási jogát fenntartjuk.

Sörök

Csapolt Soproni Ászok, Soproni Fekete Démon, Gösser - alkoholmentes
(alkoholos és alkoholmentes palackozott minőségi világos és barna sörök)

Röviditalok

Johnnie Walker Red Label whisky

Jim Beam bourbon whiskey

Finlandia vodka

Tequila Silver

Ron Roquez fehér rum

Jagermeister

Rézangyal Öreghegyi muskotályos törköly pálinka

Rézangyal Suhancos mézes málna

Zsindelyes ágyas barack pálinka

Zsindelyes ágyas szilva pálinka

Alkoholmentes italok

Rostos és szűrt gyümölcslevek, Szénsavas üdítők, Ásványvíz
(részletesen lásd II. variáció)

Árunk a fent részletezett ajánlatra

150 főtől	100-149 főig	70-99 főig	50-69 főig	30-49 főig	8 órás időtartamon túl, óránként
2 750,-Ft/fő	2 800,-Ft/fő	2 850,-Ft/fő	2 900,-Ft/fő	2 950,-Ft/fő	450,-Ft/fő/óra

VI. variáció

Tálcáról kínált pezsgős fogadóitalok

Az esküvő ideje alatt (8 óra időtartam) az alábbi italokat korlátlan mennyiségben kínáljuk:

Alkohol tartalmú italok

Cégünk házi borai

Bianco Cuvée 2009 (Chardonnay, Olaszrizling, Zengő) Szőke Máttyás (Gyöngyöstarján)

Kékfrankos Rosé 2010 Font Pincészet (Balatonaliga)

Szekszárdi 2009 (Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc) Sárosdi Ferenc (Szekszárd)

A pincészetek korlátozott készletei miatt, a borok fajtáinak változtatási jogát fenntartjuk.

Sörök

Csapolt Soproni Ászok, Soproni Fekete Démon, Gösser - alkoholmentes
(alkoholos és alkoholmentes palackozott minőségi világos és barna sörök)

Röviditalok

Johnnie Walker Red Label whisky

Jim Beam bourbon whiskey

Finlandia vodka

Tequila Silver

Ron Roquez fehér rum

Jagermeister

Rézangyal Öreghegyi muskotályos törköly pálinka

Rézangyal Suhancos mézes málna

Zsindelyes ágyas barack pálinka

Zsindelyes ágyas szilva pálinka

Koktélok

Koktélbárunkban megtalálhatja mindazokat a koktélokot, melyeket mind a hölgyek, mind az urak bármikor szívesen megkóstolnak, így kínálatunkban megtalálható a Sex on the beach, Orgazmus, Pina Colada, Mojito, Cuba Libre, Summer Time és természetesen alkoholmentes, friss gyümölcskoktélok is.

Alkoholmentes italok

Rostos és szűrt gyümölcslevek, Szénsavas üdítők, Ásványvíz
(részletesen lásd II. variáció)

Árunk a fent részletezett ajánlatra

150 főtől	100-149 főig	70-99 főig	50-69 főig	30-49 főig	8 órás időtartamon túl, óránként
3 300,-Ft/fő	3 350,-Ft/fő	3 400,-Ft/fő	3 450,-Ft/fő	3 500,-Ft/fő	550,-Ft/fő/óra

TERÍTÉK

Stílusok

A hagyományos semleges elegáns teríték mellett, többféle hangulat és stílus közül választhat, mégpedig többletköltség nélkül! Új egyedi gasztronómiai designjaink különleges ruhába öltöztetik rendezvényét az étkezés darabjaitól a textíliákon át a tálalás megannyi kiegészítőjéig. Két átlátható és egységes „stíluscsomagot” alakítottunk ki.

RUSTICA: A vendéglátás legveretesebb hagyományait idézi fel. Az összeállítást kovácsoltvasból készült kézműves kiegészítők uralják. A visszafogott ornamentikájú fekete vasdíszeket könnyedén leomló krémszínű abroszok, mécsesek és gyertyák egészítik ki.

FUSION: Nemzetközi és mégis egységes, igazi modern, nagyvilági stílusvilág. A fehér porcelán és a rozsdamentes acél a pasztellárnyalatú szövetek, a gyékénykosarak, az enyhén ívelt és szögletes formák találkozása.

Alap teríték



Alap terítékünk tartalmaz alap fehér abroszt, ill. úgynevezett „milieu” abroszt (melyet az alábbi képeken láthat), gyertyatartót vagy mécsesstartót, evőeszközváltást, poharat, valamint szalvétát fejenként. Az ültetéshez szükséges székek, körasztalok nincsenek az árban.

Alapterítékünk térítésmentes!

Teríték „Budapest” módra



Terítékünk tartalmazza székselymet, alap fehér abroszt, ill. úgynevezett „milieu” abroszt, gyertya- vagy mécsesstartót, két pár evőeszközváltást, poharakat, melyekbe felszolgálóink a vendégek érkezésekor ásványvizet töltenek, fűszervajat ropogós péksüteménnyel, illetve ha a választott helyszínen nem áll rendelkezésre bútorzat, akkor a vendégek ültetéséhez szükséges körasztalt, széket.

Választható színek létszámtól függően:

- Alap abrosz színek: fehér, ekrü, fekete
- Kisebb méretű körabrosz: bordó, sárga, világoskék
- Átvetők: bordó, sárga, fehér, fekete, óarany, acélkék, barack, világoskék, kakaó barna, terrakotta, almazöld

A „Budapest” teríték bútorzat nélkül 790,- Ft + Áfa / fő

Prémium teríték



Terítékünk tartalmaz Zsolnay vagy Schönwald Marquis porcelánt, Fém tányéralátétet, WMF evőeszközöket, textilszalvétát, alap fehér abroszt, ill. úgynevezett „milieu” abroszt, gyertya- vagy mécsestartót, két pár evőeszközváltást, kristálypoharakat, melyekbe felszolgálóink a vendégek érkezésekor ásványvizet töltenek, fűszervajat ropogós péksüteménnyel.

Választható színek létszámtól függően:

bordó, sárga, fehér, fekete, óarany, acélkék, barack, világoskék

Prémium teríték ára: 1 500,- Ft + Áfa / fő



Székhuzatok

- A székhuzatokat minden esetben szállítással és felrakással együtt biztosítjuk.
- Székselyem (ekrü, fehér) terítékhez illeszkedő masnival: 400,- Ft
- Székselyem (bordó, szürke, barna, fekete) terítékhez illeszkedő masnival: 590,- Ft
- Spandex huzat (fehér, ekrü): 500,- Ft



KIEGÉSZÍTŐ TÉTELEK

Koccintás a szertartás után

Italkínálatunk a koccintáshoz (1,5 pohár/fő):

Törley Charmant Rouge
Gyöngyöző száraz pezsgő
Hideg szűrt meggyital
100 %-os Orange Juice
Pink Grapefruit Juice
Ásványvíz citromkarikával, jégkockával



Árunk a fent részletezett ajánlatra min. 70 fő esetén szállítás, személyzettel: 1490,- Ft/fő
(Amennyiben háttérhelyiség nem áll rendelkezésre, 20 000,- Ft+Áfa többletköltséggel kell kalkulálni!)

Sós-édes aprósütemények

Sós teasütemények vegyesen (mini sajtos masni, mini pogácsák, vágott kocka)
Édes teasütemények vegyesen (mini linzer, mini ischler, mini eprek és csokis néró)
Az aprósütemények ára: 2 500,- Ft/kg

Koktélbár

Biztosan átélte már az üde, frissítő érzést, amelyet egy koktél nyújthat egy fárasztó nap után!
Koktélbárunkban megtalálhatja mindazokat a koktélok, melyeket mind a hölgyek, mind az urak bármikor szívesen megkóstolnak, így kínálatunkban megtalálható a Sex on the beach, Orgasmus, Pina Colada, Mojito, Cuba Libre, Summer Time és természetesen alkoholmentes, friss gyümölcskoktélok is. És ha tovább szeretné fokozni az izgalmakat, koktélbárunk megnyitását egy pergős mixeshow-val is igénybe veheti.

1 fő mixer munkadíja: 30 000,- Ft

1 koktél: 750,- Ft (minimum rendelési mennyiség 100 db)

Rövidital standolás alapján – nettó árakkal

Ballantines	3 500 Ft / 0,7 l	Beefeater Gin	3 500 Ft / 0,7 l
Jim Bean	3 900 Ft / 0,7 l	Sierra Silver Tequila	3 900 Ft / 0,7 l
Johnnie Walker	3 500 Ft / 0,7 l	Bacardi	4 000 Ft / 0,7 l
Bailey's	4 500 Ft / 0,75 l	Rézangyal pálinkák	4 000 Ft-tól / 0,5 l
MartinI	1 500 Ft / 0,7 l	Alkoholos, alkoholmentes	
Jägermeister	3 900 Ft / 0,7 l	koktél	750 Ft / koktél
Unicum	4 000 Ft / 0,7 l	Mixer munkadíja	30 000 Ft/fő+utazás

Kínálatunk a Magyarországon kereskedelmi forgalomban található italokkal kiegészíthető. Minden megkezdett üveget kiszámlázunk!

Rézangyal Pálinkasarok

A Rézangyal alapítói a nemes magyar pálinkák elkötelezett hívei. A társaság célja, hogy a legkiválóbb párlatokat megismertessék és megszerettessék a szélesebb közönséggel, hogy a pálinkafogyasztás nemes hagyományának elterjedését kiváló minőségű italokkal segítsék.

Kínálat:

Rézangyal Pálinka Likőrök – 5 900,- Ft / 0,5 l

Mézes barack, mézes szilva, mézes ágyás meggy, mézes körte

Rézangyal Pálinkák – 5 900,- Ft / 0,5 l

Barrique törköly, barrique szilva, ágyas vilmoskörte, kajsziabarack, érlelt alma

Rézangyal Ágyas Málna Pálinka – 7 900,- Ft / 0,5 l

Minimum 15 üveg rendelése esetén ajánlatunk tartalmazza a következőket:

- kitelepülés zsúrkocsival vagy pulttal
- kínáló személyzet

Koccintás

Elegáns mozzanata egy rendezvénynek, mikor felszolgálók kínálják a gyöngyöző pezsgőt és a vendégek ezt követően közösen egyszerre koccintással, ünnepelnek

Pezsgős koccintás Törley pezsgővel (édes és száraz): 250Ft /pohár (1 pohár/fő)

Pezsgős koccintás Hungária pezsgővel (édes és száraz): 490Ft/pohár (1 pohár/fő)

Torta

Esküvői dísz torta, tűzijátékkal, felszolgálással:

Tortaszelet ára: 400 Ft-tól



Jégből készült kiegészítők

Jégből készült gyümölcskosár - 10 kg déli- és idénygyümölcsből 80 000 Ft

Jég italcsúszdák formájukat tekintve bármilyenek lehetnek a vodkás üvegtől az autóig.

50x25x25 cm: "spirál": 25 000Ft /db

50x50x25 cm:"sísánc": 25 000 Ft/db



Csokoládé szökőkút

A vendégek számára felejthetetlen élményt biztosít a két méter magasból bársonyosan aláhömpölygő csokoládéözön, melybe kedvükre márthatnak az egyedi látványpultra szervírozott friss gyümölcsökből, biscuettekből, fánkocskákból.

Áraink tartalmazzák az eredeti belga csokoládéval feltöltött (10 dkg/fő) szökőkút üzemeltetését az előkészített friss és aszalt gyümölcsök, biscuettek, fánkocskák egyedien dekorált látványpultron történő szervírozását, továbbá az üzemeltetéshez szükséges szakképzett személyzet (3 órás időtartamra), szállítás és beállítás költségeit is.



Árunk a fent részletezett ajánlatra (Minimum 80 fő, maximum 3 óra időtartam.)

150 főtől	100-149 főig	100 fő alatt
790,-Ft/fő	890,-Ft/fő	990,-Ft/fő

- ❖ *Éttermeinkben lehetőség van konyhánk ízvilágának megismerésére, illetve alkalmat biztosítunk arra, hogy egy általunk bonyolított rendezvény meglátogatása során személyesen is megtekintsék szolgáltatásunkat.*
- ❖ *A Megrendelő által biztosított italok és menyasszonyi torta felszolgálásáért plusz költséget nem számolunk fel.*
- ❖ *A Megrendelő által biztosított italokat abban az esetben tudjuk felszolgálni és kezelni, ha számlával igazolható forrásból származnak.*
- ❖ *Három év alatti gyerekek részére a vendéglátás térítésmentes, három és tíz éves kor közötti gyerekek részére pedig fél áron biztosítjuk.*
- ❖ *A véges borkészletek miatt boraink változtatásának jogát fenntartjuk.*
- ❖ *Amennyiben a kalkulált időtartamhoz képest a vendégek tovább maradnak, túlmegmaradási díjat számolunk, amely tartalmazza az italfogyasztást és a munkabért.*
- ❖ *Felhívjuk szíves figyelmét, hogy ajánlatunk a szerződés megkötéséig tájékoztató jellegű és kötelezettség nélküli.*
- ❖ *Grátis biztosítunk kasírozott ajándékasztalt és kasírozott asztalt a ceremóniához.*
- ❖ *Áraink **minimum 30 fő** vendéglétszámtól érvényesek.*
- ❖ ***Áraink NETTÓ árak, az Áfa összegét nem tartalmazzák!***
- ❖ *Ajánlati árunk tartalmazza a teljes catering szolgáltatást, a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, személyzetet, továbbá a budapesti kiszállás és rakodás költségeit.*
- ❖ ***Áraink a létszámtól, időtartamtól, lebonyolítási formától és menüsor** esetén annak **összetételétől** függenek. Amennyiben valamelyik paraméter megváltozik, árunk is változik. Vendéglátásra adott ajánlatunk bármelyik tétele felcserélhető és kiegészíthető.*
- ❖ *Megrendelés esetén a teljesítést csak abban az esetben tudjuk vállalni, ha a nettó végösszeg 30%-át előlegszámla ellenében átutalja, vagy készpénzben megfizeti legkésőbb a rendezvényt megelőzően. Ellenkező esetben nem tudjuk garantálni a rendezvény biztonságos megszervezését, lebonyolítását.*
- ❖ *Az áraink a 2012. évben érvényesek!*