

CATERING KATALÓGUS

konferencia vendéglátás 2025

érvényes 2025. január 10-től visszavonásig

PEARL
EVENT & WEDDING

SECRET
CHEF
business & home catering



kávészüneti bekészítések*

kávészüneti bekészítés önállóan nem rendelhető

Kávészünet 1. – 1.250 Ft / fő + Áfa

Házi limonádé friss citrusokkal és infused water bar

Szentkirályi szénsavas és szénsavmentes ásványvíz

Olasz kézműves kávé bár / presso, lungo, cappucino, latte

Kávészünet 2. – 1.750 Ft / fő + Áfa

Kézműves sajtos, tepertős és burgonyás pogácsa

Kézműves édes mini teasütemények, kekszek

Házi limonádé friss citrusokkal és infused water bar

Szentkirályi szénsavas és szénsavmentes ásványvíz

Olasz kézműves kávé bár / presso, lungo, cappucino, latte

Kávészüneti kiegészítések / igény szerint

Coca Cola és Sió termékek – 550 Ft / fő + Áfa

Friss idénygyümölcs pohárkák (GM, LM) – 595 Ft / fő + Áfa

Mini kanapé falatkák – 1.450 Ft / fő + Áfa
(sajtos, sonkás, szalámis – 3 db / adag)

Mini kanapé falatkák – 1.850 Ft / fő + Áfa
(lazacos, borjómájás, feketeerdei sonkás – 3 db / adag)



street food bár étkezés

finger foodként tálalt design ételbár menüárban foglalt italcsomaggal

8.645 Ft / fő + Áfa

Mini házi marha burger Chedarral és lilahagyma lekvárral

Mini kecskesajt burger lilahagyma lekvárral (V)

Pulled pork burger

Mini quesadillas salsával

Mini csirkés wrapp zöldségekkel és tojással

Pikáns húsgolyók angol mustáros mártással (LM)

Poké bowl variációk / lazacos, rákos, szezámos csirkés, tofus

Mini kürtös Tokaji habbal

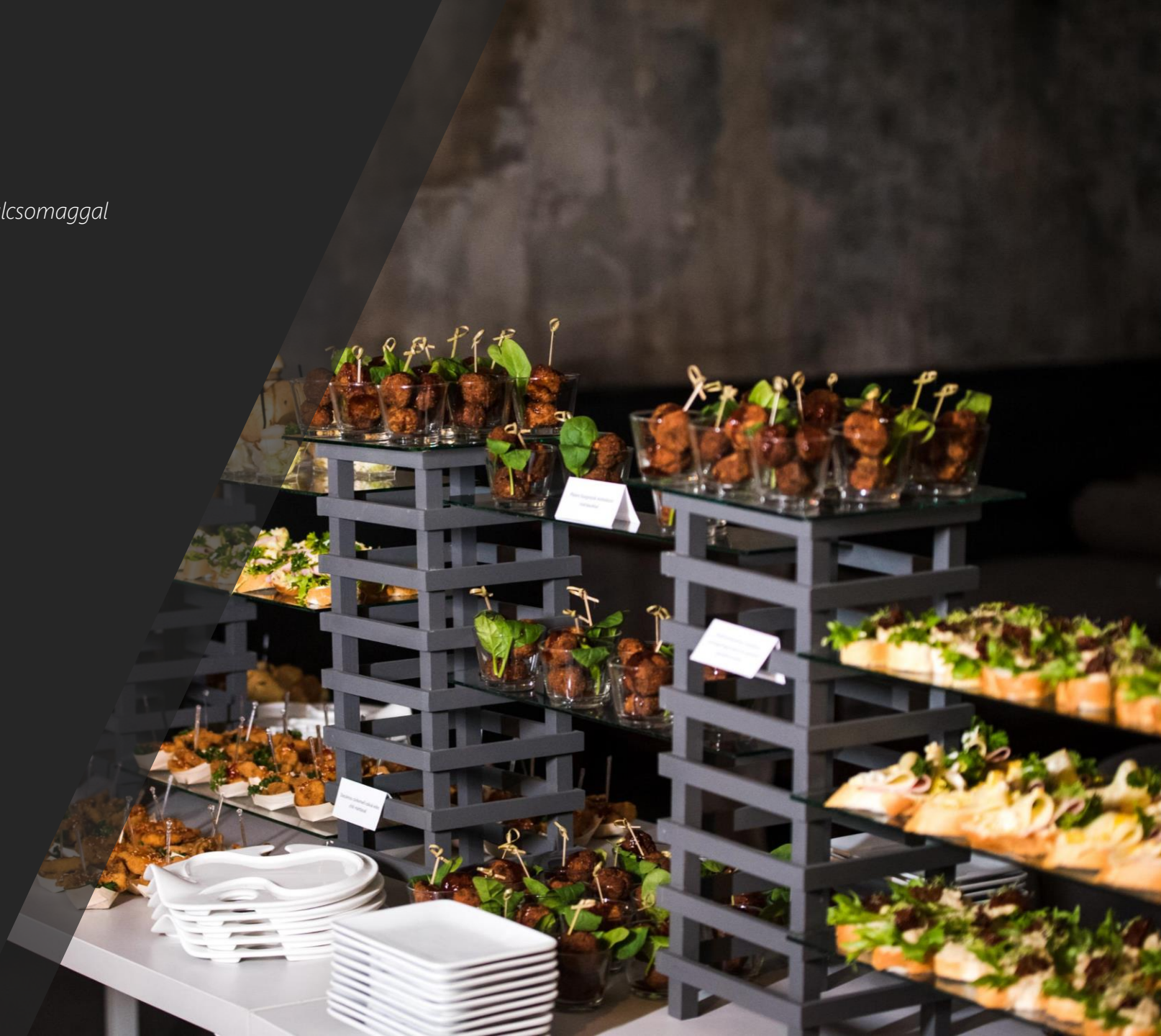
Fánk bár

Friss idénygyümölcs pohárcák (V, GM, LM)

Házi limonádé friss citrusokkal és infused water bar

Szentkirályi szénsavas és szénsavmentes ásványvíz

Olasz kézműves kávé bár / presso, lungo, cappuccino, latte



klasszikus büfé étkezés

ételek büféasztalon kínálva menüárban foglalt italcsomaggal

8.450 Ft / fő + Áfa

Spárga krémleves (V) mini lángossal vagy marhasonkával

Egészben sült sertés gyöngy hagymás, baby borsós sonkás raguval (GM, LM),
fűszeres parázs burgonyával (V, GM, LM)

Márványos jércemell (-) jázmin rizsszel, sült paprikával (V, GM, LM)

Zöldséges rétes angolzeller mártással (V)

Csokoládé mousse erdei gyümölcsökkel (GM)

Joghurt mousse lime-os bodzával (GM)

Friss idénygyümölcs pohárkák (V, GM, LM)

8.645 Ft / fő + Áfa

Házi húsleves (LM, GM) külön tálalt lúdgége tésztával

Mascarpone zöldborsó krémleves kecskesajttal (GM)

Sous vide mini tarja steak (LM, GM) lyoni hagymával és parászburgonyával

Aszalt szilvával és camemberttel töltött jércemell baconben (GM) zöldpestos
gnocchival

Parajos ricottával töltött canelloni (V)

Tiramisu

Karamellás Panna Cotta eperrel (GM)

Friss idénygyümölcs pohárkák (GM, LM)

Házi limonádé friss citrusokkal és infused water bar

Szentkirályi szénsavas és szénsavmentes ásványvíz

Olasz kézműves kávé bár / presso, lungo, cappuccino, latte



modern büfé étkezés

ételek büféasztalon kínálva menüárban foglalt italcsomaggal

9.650 Ft / fő + Áfa

Kacsamell kürtös kecskesajt mousse-val (GM)
Házi mini marha és kecskesajt burger
Tökmagolajos padlizsánkrém mártogatós (LM, V, GM)
Mozzarella Caprese (V, GM)
Pikáns húsgolyó lollipop (LM)

Burgundi marharagu pirított burgonyával (LM, GM)
Sertésérmék baby borsós sonkás raguval fűszeres
parázsburgonyával (GM, LM)
Citrusos jércemell souvlaki roppanós zöldségekkel (LM, GM)
Kókusztejszínes sült makaróni aszalt paradicsommal és baby
parajjal (V)

Tiramisu
Ananászos tejberizs (GM)
Csokitrió (GM)
Kókusztejes tápióka puding (V, LM, GM)

Házi limonádé friss citrusokkal és infused water bar
Szentkirályi szénsavas és szénsavmentes ásványvíz
Olasz kézműves kávé bár / presso, lungo, cappucino, latte



további információk

megrendelési és fizetési feltételek

Felhívjuk szíves figyelmét, hogy ajánlatunk a szerződés megkötéséig tájékoztató jellegű, módosítható és kötelezettség nélküli. Amennyiben ajánlatunk elnyeri tetszésüket, kérem, hogy azt írásban szíveskedjenek megrendelni.

Kitelepülési költség 45.000 – 65.000 Ft + Áfa között alakul szolgáltatási címtől, a megrendelt szolgáltatáscsomagtól és a vendégszámtól függvényen.

A felszolgáló személyzet költsége 4.850 Ft / fő / óra + Áfa. Az előkészületi és a bontási időszakra 2+1 óra munkaidő kerül felszámolásra a tényleges rendezvény időtartamon felül.

Megbízás esetén a megrendelt szolgáltatáscsomag 100%-a a rendezvényt követően 8-15 napon belül banki átutalással fizetendő.

Ajánlatunk tartalmazza a rendezvény jellegének és hangulatának megfelelő büféasztali kínálót és tálalót, de alap esetben NEM tartalmazza a bútort, így az a választott helyszín függvényében még extra költséget jelenthet (amennyiben a helyszínen nem adott alapszolgáltatás a bútorzat biztosítása).

Rendezvényeinkre minden esetben extra mennyiségű italkészletet szállítunk, melyből vendégeink a rendezvény meghatározott időintervallumában korlátlanul fogyaszthatnak. A rendezvény végén a megmaradt italmennyiséget visszaszállítjuk, azok cégünk tulajdonában maradnak.

Az élelmiszer-egészségügyi előírások szerint a büféasztal étel kínálata **maximum 3 órán** keresztül tartható fenn, ezért ennek eltelte után a büféasztal kínálatát lebontjuk. Ugyanezen előírások értelmében nem áll módunkban a rendezvény után ételt elvitelre kiadni.

