



# esküvői catering katalógus

Pearl Event & Wedding

2025



## Kedves Házasulandó Ifjú Pár!

Köszönjük megtisztelő megkereséseket. Az alábbiakban küldjük bemutatkozó ajánlatunk, mely kiindulópontként szolgálhat a NAGY NAP ünnepi étkezésének tervezésében.

Ajánlatunk tematikusan, időrendben állítottuk össze, végig vezetve így a nap étkezési állomásain.

Örömmel fogadjuk esetleges további elképzeléseitek is, mely alapján pontosíthatjuk az ajánlatot, illetve szeretettel várunk Titeket próbaétkezésre, ahol személyesen is beszélgethetünk, tervezhetünk.

**Az ajánlatban feltüntetett költséget bruttó árak, az ÁFA-t tartalmazzák.**

3 éves korig nem számítunk fel étel- és italárat  
10 éves korig és a szolgáltató személyzet (*maximum 6 fő*)  
étkezésére 50%-os kedvezményt biztosítunk

## Welcome falatok

*helyszínrre érkezéskor 30-45 percben*

### 1. csomag – 1.650 Ft / fő

Kézműves pogácsák, ropik és grissini

Tökmagolajos padlizsánkrém zöldség batonokkal

### 2. csomag – 2.150 Ft / fő

Kézműves pogácsák, ropik és grissini

Gyökérkenyéren tálalt feketeerdei sonka Dijoni mustárral

Szalámis mini quiche

Camembertes happy spoon szőlővel és dióval

### 3. csomag – 3.450 Ft / fő

Mini házi marha burger Chedarral és lilahagyma lekvárral

Pikáns húsgolyó lolli pop

Márványos mini kürtös gyümölcsökkel

Mozzarella Caprese balzsamméz kaviárral

Lazac Gerbeaud

## Welcome italok

*helyszínre érkezéskor 30-45 percben*

### 1. csomag – 1.950 Ft / fő

Törley Gála Sec és Charmant Rosé Doux

Házi limonádé friss citrusokkal

Szentkirályi ásványvíz, szódavíz

### 2. csomag – 2.550 Ft / fő

Könnyed nyári pezsgőkocktélók

Törley Gála Sec és Charmant Rosé Doux

Házi limonádé friss citrusokkal

Szentkirályi ásványvíz, szódavíz

### 3. csomag – 2.950 Ft / fő

Aperol Spritz, Hugo

Törley Gála Sec és Charmant Rosé Doux

Házi limonádé friss citrusokkal

Szentkirályi ásványvíz, szódavíz



# Ünnepi vacsora

HAGYOMÁNYOS VACSORA DESIGN TÁLALÁSBAN

18.350 Ft / fő-től

*felszolgált előétel  
tálban kínált leves  
design family style főételek és saláták*

## Előétel javaslataink / felszolgálva

Tatárbeefsteak pirítóssal

Feketeerdei sonka sárgadinnyével

Mozzarella Caprese grissinivel (V)

Libamáj brulée mini házi kalácskával

## Leves javaslataink / tálban kínálva

Marhahúsleves zöldségekkel, házi tésztával

Újházi tyúkhúsleves gazdagon

Kecskesajtos cukorborsó krémleves (V)

Tejszínes tárkonyos vadraguleves

## Főételek és köretek / design tálon

Cordon Bleu cukkinis jázmin rizzsel  
**VAGY** Bécsi szelet grillezett zöldségnyársakkal

Ropogósra sült kacsacomb pezsgós almás párolt káposztával **VAGY** Baconbe göngyölt jércemell filé aszalt szilvával és francia camemberttel töltve pestos gnocchival

Zöldfűszeres crustás mangalica szűz burgonyapürével **VAGY** Mustáros borsos flekken fűszeres parázsburgonyával

Grillezett sajtok roppanós zöldségekkel **VAGY** Rántott sajt és gomba rizi-bizivel



# Ünnepi vacsora

## ÍNYENC GÁLAVACSORA

20.850 Ft / fő

*felszolgált előétel, leves, meleg előétel, főétel*

*a menü összetétele, díszítőelemei évszakonként változhatnak*

Libamájpástétom gyömbéres rózsabors mártással, mazsolás fahéjas kalácskával **VAGY** Kacsamell kürtös kecskesajt mousse-val

Fácán erőleves pisztáciás galuskával és zöldség gyöngyökkel **VAGY** Szarvasgomba capuccino

Bőrös jércemell spárga textúrákkal, zöldség ropogóssal **VAGY** Roston sült lazac gyömbéres narancsmártással cukkinis jázmin rizzsel

Citrom-lime sorbet

Konfitált kacsacomb cukkini spagettivel, rozmaringos burgonyával **VAGY** Egészben sült mangalica szűz zöldfűszeres crustában, zöldborsó pürével, grillezett céklával, medvehagymás burgonyatortával



# Ünnepi vacsora

GARDEN PARTY GRILL ÉTELEKKEL

18.350 Ft / fő

*felszolgált előétel  
tálban kínált leves  
design grill & BBQ style főételek és saláták*

## Előétel javaslataink / *felszolgálva*

Tatárbeefsteak pirítóssal

Feketeerdei sonka sárgadinnyével

Mozzarella Caprese grissinivel (V)

Olaszos antipasti tálak különleges sonkákkal és szalámmal, zöldségekkel

## Leves javaslataink / *tálban kínálva*

Marhahúsleves zöldségekkel, házi tésztával

Újházi tyúkhúsleves gazdagon

Ánizsos meggyleves (V)

Tejszínes tárkonyos vadraguleves

## Főétel, köret és saláta / *design büfé*

Baconbe göngyölt szűzermék  
Mustáros borsos és pikáns tarja  
Sonkás jércemell kerek  
Zöldfűszeres pulykamell filé  
BBQ csirkemell és csirkecomb  
Mézes és chilis sertésoldalas  
Mini grill kolbász  
Grillezett sajtok és zöldségek  
Fűszeres parászburgonya

Bográcsban készített marha **VAGY** szarvas pörkölt házi vajjas galuskával

Majonézes póréhagymás burgonyasaláta  
Görög parasztsaláta  
Roquefortos kukoricasaláta  
Vegyes primőr saláta különböző dresszingsel  
Magyaros savanyúságok



# Ünnepi vacsora

VEGYES SZERVÍROZÁSÚ DÍSZVACSORA

19.950 Ft / fő-től

*felszolgált előétel és leves  
büféasztalon kínált főételek, köretetek és saláták  
egyéniileg összeállított kínálat alapján*

## Előétel javaslataink / felszolgálva

Tatárbeefsteak pirítóssal

Feketeerdei sonka sárgadinnyével

Mozzarella Caprese grissinivel (V)

Olaszos antipasti tálak különleges sonkákkal és szalámikkal, zöldségekkel

Kecskesajt ropogós salátalevelekkel, grillezett céklával

## Leves javaslataink / tálban kínálva

Marhahúsleves zöldségekkel, házi tésztával

Újházi tyúkhúsleves gazdagon

Mascarpones cukorborsó krémleves (V)

Gyöngytyúk-leves pisztáciás galuskával

Tejszínes tárkonyos vadraguleves





## Főételek és köretetek / büféasztalon

választott fogások köretei természetesen módosíthatók, továbbá saláta bár is kialakításra kerül

Mustárban érlelt egészben sült bélszín Madeira mártással házi burgonya fánkkal

Eszterházy marhaszelet zsemlegombóccal

Gemenci vadragu burgonya krokettel

Borjúpaprikás házi vajos galuskával

Sertés falatok baby borsós sonkás raguval jázmin rizzsel

Sertés szűzérme tejszínes gombamártásban rizzsel

Vargányás szűz mignon hálóban kakukkfűves spanyol mártással baconos nudlival

Szűz mignon zöldfűszeres crustában vargányás „rizottóval”

Ropogósra sült malac comb és borda Pékné burgonyával

Mustáros borsos flekken vajos kelbimbóval steak burgonyával

Vasalt csirkecomb roppanós zöldségekkel

Csirkemellfilé pirosra sütve zöldbors mártásban karika burgonyával

Pulyka Cordon Bleu falatkák rizi bizivel

Aszalt szilvával és camemberttel töltött jércemell filé baconbe göngyölve parázbургonyával

Juhtúrós parajjal töltött csirkemell filé Panco morzsában grillezett zöldségekkel

Mexikói enchilada salsával

Ropogósra sült kacsacomb párolt káposztával, stircelt burgonyával

Vörösborban érlelt kacsamell erdei gyümölcsmártással, baconos nudlival

Parajos mascarpone lasagne torták Chedarral sütve (V)

Zöldséges enchillada édes salsával (V)

Parajos ricottával töltött cannelloni (V)



# Ünnepi vacsora

BISTRO CATERING

22.450 Ft / fő

*felszolgált előétel és leves  
látványtálalt design ételek*

Kacsamell kürtös kecskesajt mousse-val

Mascarpone cukorborsó krémleves  
*kecskesajttal és feketeerdei sonkás grissinivel*

Borjúszelet Kedvessy módon vajban párolt zöldborsóval

Egészben sült mangalica szűz zöldfűszeres crustában  
gratin burgonyával, marinált zöldségekkel

Sous vide kacsamell fokhagymás szilvával és baconös nudlival

Bőrös csirkemell spárga textúrákkal

Roston sült lazac gyömbéres narancs mártással jázmin rizzsel

Zöldpestos mascarpone gnocchi



# Speciális ünnepi vacsora

## VEGETÁRIÁNUS & VEGÁN MENÜ

19.850 Ft / fő

*felszolgált előétel, leves, főétel és desszert*

*egyéb speciális étrendek – egyedi összeállítás szerint*

---

### *4 fogásos felszolgált VEGÁN vacsora*

Zöldség rizottó, sült Pak Choi, citrus mártás

Cukorborsó krémleves, sült karfiol

Kókusztejes makaróni, aszalt paradicsom, bébi spenót

Mandulatejes chia puding ananással

### *4 fogásos felszolgált VEGETÁRIÁNUS vacsora*

Zöldség rizottó, grill camembert, sült Pak Choi, citrus mártás

Cukorborsó krémleves, kecskesajt, sült karfiol

Kókusztejes makaróni, koktélrák, aszalt paradicsom, bébi spenót

Mandulatejes chia puding ananással



## Desszertbüfé

1.750 Ft / adag

1 adag = 3 db

*A behozott menyasszonyi torta felszolgálásához szükséges eszközöket a desszertpult megrendelése esetén felár nélkül biztosítjuk.*

*A desszertasztal cukrászattól történő rendelése esetén a sütemények és a torta felszolgálás költsége létszámtól függően kerül meghatározásra.*

---

Somlói galuska

Tiramisu **VAGY** Epermisu

Csokoládé mousse erdei gyümölcsökkel **VAGY** Csokoládé trió

Mascarpone joghurthab maracujás barack dippel **VAGY**

Mascarpone joghurt mousse lime-os bodzával

Málnás eper tortácska

Kókusztejes tápióka puding

Panna Cotta eper espumával **VAGY** Karamellás Panna Cotta

Mini kürtőskalács Tokaji habbal

Karamellás sajtorta

Crème brulée

Túrógombóc

Bazsalikomos citrom mousse

Mini tart / málnás piztácia, szőkecsoki

Lolli pop / kókusz, csokoládé, narancs

## Éjféli snack büfé

*csökkentett mennyiségben,  
a vendégszám 60%-val számolandó*

4.150 – 4.950 Ft / adag

Székelykáposzta

Kolozsvári **VAGY** Szabolcsi mini töltött káposzta

Zöldséges rizottóval töltött káposzta paradicsom chutneyval (V)

Borjúpaprikás házi vajjas galuskával

Vörösboros marhapörkölt petrezselymes burgonyával

Malackaraj párolt káposztával és hagymás törtburgonyával

Egészben sült csülök Pékné módra

Finomságok éléskamránk legjavából  
*magyaros vagy olaszos antipasti*

BBQ pult

*mézes chilis bécicsirke, BBQ oldalas  
saláták, parázsburgonya és pékáru*

Burger bár

*mini házi burgerek / marha, pulled pork, kecskesajt  
mini quesadillas édes salsával*



## Italcsomag javaslatunk

9 órás korlátlan fogyasztással  
normál esetben 18:00 és hajnal 3:00 között

### 1. csomag – 3.250 Ft / fő

szervízdíj, a Megrendelő által biztosított komplett italcsomag behozatala esetén

### 2. csomag – 10.650 Ft / fő

Etyeki Kúria borkínálata a menü fogásaihoz igazítva  
Dreher, Heineken vagy Gösser üveges sör  
Alkoholmentes Dreher 24 üveges sör  
Sió és Coca-Cola üdítőitalok  
Szentkirályi ásványvizek, szódavíz  
Lavazza frissen főzött kávé

### 3. csomag – 15.950 Ft / fő

Long drink bár / *Aperol Spritz, Vodka Frizz, GT, Jack&Coke*  
Etyeki Kúria borkínálata a menü fogásaihoz igazítva  
Dreher, Heineken vagy Gösser üveges sör  
Alkoholmentes Dreher 24 üveges sör  
Sió és Coca-Cola üdítőitalok  
Szentkirályi ásványvizek, szódavíz  
Lavazza frissen főzött kávé

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.

**Behozott rövid italok** a 2-es vagy 3-as italcsomag megrendelése esetén felár nélkül kerülnek felszolgáltatásra. Igény szerint fogyasztás alapján (bontott palackok) biztosítunk rövid italokat nagykereskedelmi bruttó beszerzési áron +15% szervízdíj ellenében.

Igény esetén az italcsomag kiegészíthető **bármixer** szolgáltatással és tetszőleges koktélokkal. A bármixer munkadíja 85.000 Ft. A koktélbár kiegészítő alapanyagainak költségeinek elszámolása pedig egyedi árajánlat alapján történik.

Az italcsomagokban foglalt üveges sörkínálat igény szerint **1 féle csapolt sörre cserélhető**, felár +850 Ft / fő.

## Fizetési és megrendelési feltételek

Felhívjuk szíves figyelmeteket, hogy ajánlatunk a szerződés megkötéséig tájékoztató jellegű, módosítható és kötelezettség nélküli. Amennyiben ajánlatunk elnyeri tetszésüket, kérjük, hogy azt írásban szíveskedjenek megrendelni, illetve opciós foglalást is írásban lehetséges kérni.

Ajánlatunk 2025. december 20-ig megrendezésre kerülő esküvőkre érvényes.  
Kiemelt ünnepnapokon az árváltozás jogát fenntartjuk.

Tájékoztatunk hogy áraink a rendezvény dátumáig, rajtunk kívülálló okok miatt (*alapanyag- és energiaárak változásai*) emelkedhetnek. Árváltozás esetén is rugalmasak leszünk, így eldönthetitek, hogy vállaltjátok a felárat vagy alapanyag korrekcióval kompenzáljuk az esetlegesen felmerülő extra kiadást.

Megbízás esetén a megrendelt szolgáltatáscsomag becsült végösszege alapján 30%-a előlegként fizetendő megrendeléskor. A további 70% a rendezvény előtt 8 nappal, a végleges létszám megadásakor fizetendő.

Próbavacsorát előre egyeztetett időpontban (*október 15 és április 15 között*) budafoki bemutatótermünkben tudunk biztosítani. A próbavacsora költsége szerződött ügyfeleink részére (*2 főre*) ingyenes, minden további vendégnek 20.000 Ft / fő.

Megbízás esetén biztosítjuk a megfelelő létszámú felszolgáló személyzetet az esemény teljes időtartamára (*maximum 16 óra időtartamra, - 4 óra előkészület, 10 óra vendégtartózkodás, 2 óra bontás - minden további megkezdett óra költsége 125.000 Ft / óra, legfeljebb 1 óra hosszabbításra van lehetőség*).

A hatályos élelmiszerbiztonsági szabályozásokat betartva:

- vendég által készített házi ételek/italok behozatalára nincsen lehetőség,
- 2 óránál tovább hűtés nélkül büféasztalon kínált étel hazavitelére nincsen lehetőség.

Az ajánlatunkban feltüntetett költségeken túlmenően Budapest, Budaörs, Törökbálint és Etyek területén belül NEM számítunk fel kitelepülési, szerviz- vagy dugódíjat.

