




# mini esküvői catering katalógus

Pearl Event & Wedding

2025





## Kedves Házasulandó Ifjú Pár!

Köszönjük megtisztelő megkeresésetek. 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 3 fő*)  
étkezésére 50%-os kedvezményt biztosítunk



## MINI esküvő catering csomag

28.500 Ft / fő + 10% szervízdíj

### TARTALMA

Welcome fogadás 30 perces időtartamra

Szertartást követő pezsgő / prosecco a gratulációk fogadására

amennyiben nincsen a helyszínen szertartás, úgy az étkezés előtti köszöntőhöz kínálunk pezsgőt

**Ünnepi ebéd / vacsora teljes menüsorát**

family style design sülttestál vagy vegyes szervirozású étkezés

Ünnepi díszterítéket

Behozott menyasszonyi torta felszolgálatát

Italcsomag, korlátlan fogyasztással 4 óra időtartamra





## Welcome snack & drink

*helyszíntre érkezéskor 30 percen*

### 1. csomag – menüárban foglalva

Kézműves pogácsák, ropik és grissini

Tökmagolajos padlizsánkrém zöldség batonokkal

Hungária Extra Dry

Házi limonádé friss citrusokkal

Szentkirályi ásványvíz, szódavíz

### 2. csomag – + 1.850 Ft / fő felárral

Kézműves pogácsák, ropik és grissini

Gyökérkenyéren tálalt feketeerdei sonka Dijoni mustárral

Szalámis mini quiche

Camembertes happy spoon szőlővel és dióval

Aperol Spritz, Hugo

Hungária Extra Dry

Házi limonádé friss citrusokkal

Szentkirályi ásványvíz, szódavíz



# Ünnepi vacsora

HAGYOMÁNYOS VACSORA DESIGN TÁLALÁSBAN

menüárban foglalva

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

**Előétel javaslataink / felszolgálva**

Tatárbeefsteak pirítóssal

Feketeerdei sonka  
sárgadinnyével

Mozzarella Caprese (V)

Libamáj brulée mini házi  
kalácskával

**Leves javaslataink / tálban**

Marhahúsleves zöldségekkel,  
házi tésztával

Újházi tyúkhúsleves gazdagon

Kecskesajtos cukorborsó  
krémleves (V)

Tejszínes tárkonyos vadraguleves

**Főételek és köretetek / design tálon**

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

Ropogósra sült kacsacomb  
pezsgős 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  
parázburgonyával

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





# Ünnepi vacsora

VEGYES SZERVÍROZÁSÚ ÉTKEZÉS

menüárban foglalva

*felszolgált előétel  
tálban kínált leves  
főételek, köretek és saláták büféasztalon (3-4 féle választható)*

Mozzarella Caprese balzsamméz kaviárral  
Feketeerdei sonkás grissini  
Tatárbeefsteak pirított házi cipóval

Házias tyúkhúsleves lúdgége tésztával

Pulyka Wellington, gratin burgonya

Aszalt szilvával és camemberttel töltött jércemell, parázsburgonya

Juhtúrós parajjal töltött csirkemell filé

Panco morzsában. Cukkinis jázmin rizs

Mexikói csirkés enchilada salsával

Ropogósra sült kacsacomb, pezsgős párolt káposzta

Zöldséges enchillada édes salsával

Kókusztejszínes sült makaróni baby paraj, aszalt paradicsom

Kurkumás sült karfiol, cékla hab, grillezett polenta





# Ünnepi vacsora

VEGYES SZERVÍROZÁSÚ ÉTKEZÉS

menüárban foglalva

*felszolgált előétel  
tálban kínált leves  
főételek, köretetek és saláták büféasztalon*

Burgundi marha, pirított burgonya

Gemenci vadragu, burgonyakrokkett

Borjúpaprikás, házi vajos galuska

Sertés falatok baby borsós sonkás raguval, jázmin rizs

Szűz mignon zöldfűszeres crustában, vargányás „rizottó”

Ropogósra sült malac comb és borda, Pékné burgonya

Sous vide tarja steak, ropogós Lyoni hagyma, steak burgonya

Sertés rostélyos, knédli

Citrusos jércemell souvlaki, ropogós saláta, Pak Choi

Csirkemellfilé pirosra sütvé zöldbors mártásban, karika burgonya





# Ünnepi vacsora

## ÍNYENC GÁLAVACSORA

+ 3.850 Ft / fő felárral

*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





# Speciális ünnepi vacsora

## VEGETÁRIÁNUS & VEGÁN MENÜ

menüárban foglalva

*felszolgált előétel, leves, főétel és desszert*

*egyéb speciális étlendek – 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





## Menyasszonyi torta

*A behozott menyasszonyi torta felszolgálásához szükséges eszközöket felár nélkül biztosítjuk.*

---

DESIGN MINI MENYASSZONYI TORTA

Budapest legcsajósabb cukrászatából

MARANGONA

*Választható ízek: ropogós nugát / csoki-málna / fehérikávé, dió, csoki / pisztácia, málna / pisztácia, csoki / konfitált meggy, tonkabab, csoki / szőkecsoki, málna, mascarpone / passion fruit, mangó, duplacsoki / áfonya-mascarpone-lime*

Bármelyik íz naked formában – 2.300 Ft / szelet + díszítés

Bármelyik íz fondanttal burkolva – 2.500 Ft / szelet + díszítés





## ITALCSOMAG

*4 órás korlátlan fogyasztással*

### 1. csomag – menüárba foglalva

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

### 2. csomag – +3.950 Ft / fő

1-es csomag tartalma  
Long drink bár / *Aperol Spritz, Vodka Frizz, GT, Jack&Coke*

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** italcsomag megrendelése esetén felár nélkül kerülnek felszolgálásra.

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 65.000 Ft.

A koktélbár kiegészítő alapanyagainak költségeinek elszámolása pedig egyedi árajánlat alapján történik.



## 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, maximum 50 fős létszámig.

Kiemelt ünnepeken az árváltozás jogát fenntartjuk.

### Kitelepülési költség a Gödöllői Királyi Kastélyba 125.000 Ft.

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 megrendelésekor. 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 8 óra időtartamra, - 3 óra előkészület, 4 óra vendégtartózkodás, 1 óra bontás - minden további megkezdett óra költsége 95.000 Ft / óra, a csomag maximum 3 órával hosszabbítható, maximum hajnal 2-ig*).

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.

