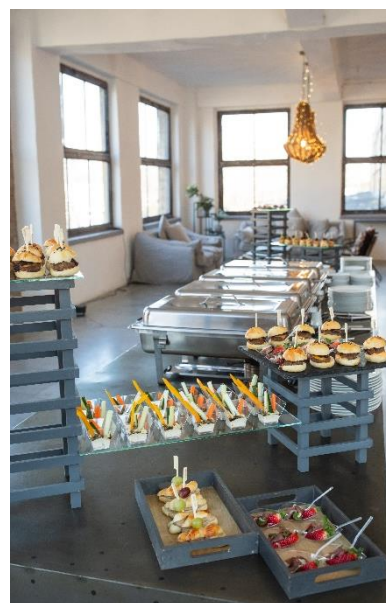


Kedves Házasulandó Ifjú Pár!

Köszönjük, hogy érdeklődtök szolgáltatásaink iránt. Az alábbi ajánlatban küldjük csomagajánlataink, részletes terméklistánk és további kiegészítő javaslatunk.

Az ajánlatban közölt árak bruttó árak, az ÁFÁ-t tartalmazzák.



	CSOMAG AJÁNLATAINK		
	MINI	MIDI	MAXI
költsége	18.950 Ft / fő	22.950 Ft / fő	27.950 Ft / fő
javasolt létszám	18-20 főig	20-50 fő között	50 fő felett
javasolt fogadás időtartam	3-4 óra	5-6 óra	7-8 óra
építési és bontási idő	2 * 1,5 óra	2 * 2 óra	2 * 3 óra
választható hideg falatka mennyiség	4 féle	4 féle	4 féle
választható leves mennyiség	1 féle	1 féle	2 féle
választható meleg étel mennyiség	2-3 féle	3-4 féle	3-4 féle
választható desszert mennyiség	2 féle	2-3 féle	3-4 féle
éjféli bográcsos étel	nincsen	nincsen	1 féle
felszolgáló személyzet*/**	nincsen	igen	igen
fogyasztáshoz szükséges eszköz *	nincsen	igen	igen
italcsomag *	nincsen	nincsen	nincsen
kiszállítási, kitelepülési költség	címtől függően, kb 45.000 – 65.000 Ft között		

* igény esetén egyedi árajánlat alapján szívesen biztosítjuk a személyzetet, eszközöket, valamint az italcsomagot is

** a felszolgáló személyzet a fogadás javasolt időtartamára és az előkészületi + bontási időre

Koktél szendvics és mini burger kínálat

(igény esetén a többségük glutén és / vagy laktózmentesen is készíthető)

Borjúmáj mousse szendvics ruccolával

Tojásfinzerves szendvics szűz carpaccioval

Vörösbab pürés amerikai mini szendvics marhasonkával

Feketeerdei sonkás szendvics ruccolával és Dijoni mustárral

Libamájpástétomos szendvics lilahagyma lekvárral kalácson

Padlizsánkrémes szendvics gyöngyhagymával és szárított paradicsommal (V)

Camembert fondu-s szendvics pirított magvakkal (V)

Camembertes szendvics szőlővel és dióval (V)

Kecskesajtos szendvics hagymalekvárral (V)

Sonkás-sajtos szendvics

Mozzarellás szendvics paradicsommal és balzsammézzel (V)

Téliszalámis szendvics

Hátszínes szendvics fűszeres vajkrémmel

Füstölt tarjás szendvics tormahabbal

Lazacos szendvics kaviárral (V)

Csirkés wrapp baconnel, tojással és zöldségekkel

Mini házi marha burger lilahagyma lekvárral és Cheddarral

Mini pulled pork burger

Mini kecskesajt burger lilahagyma lekvárral (V)



Finger food mini ételeink

Feketeerdei sonka ruccolával (LM, GM)

Feketeerdei sonka sárgadinnyével (LM, GM)

Tatárbeefsteak falatka (LM)

Angolmustáros lencsepüré borskéregben sült mangalica szűzzel (LM, GM)

Pikáns húsgolyók különböző mártásokkal (LM)

Szalámis quiche

Libamáj brulée

Rosé kacsamell zöld levélen eper dippel (LM, GM)

Almás zellersaláta rosé kacsamellel (GM)

Mascarpones zöldborsó lenmagos jércével

Mini csirkés vagy zöldséges quesadilles édes salsával

Cézár saláta grillezett csirkemell csíkokkal (LM)

Cézár saláta grillezett garnélával (LM, V)

Sous vidált lazac cékla kaviárral (LM, GM, V)

Lazaczszerbó (V)

Chilis-mangós üvegtészta királyrákkal (LM, GM, V)

Mozzarella Caprese (GM, V)

Görög saláta fetával (GM, V)

Magvas túrógolyók (GM, V)

Márványos képviselő

Padlizsánkrémes mártogatós (LM, GM, vegán)

Camembertes diós kanál arany mazsolával (GM)

Humusz angol zellerrel (LM, GM, vegán)



Leves kínálat

Újházi tyúkhúsleves VAGY Marhahúsleves háziasan (LM, GM) házi lúdgége tészta külön tálalva

Tejszínes tárkonyos pulyka VAGY vadraguleves

Citrusos borjúleves (LM, GM)

Erdei gombakrémleves

Mascarpones cukorborsó krémleves (V) feketeerdei sonkás grissini

Főétel és köret kínálat

Burgundi marha (LM, GM)

Gemenci vadragu (LM, GM)

Borjúpaprikás

Sertés falatok baby borsós sonkás raguval (LM, GM)

Sertés szűzérme tejszínes gombamártásban

Szűz mignon zöldfűszeres crustában (LM, GM)

Ropogósra sült malac comb és borda (LM, GM)

Sous vide tarja steak (LM, GM) ropogós Lyoni hagyma (LM, vegán)

Sertés rostélyos (LM)

Citrusos jércemell souvlaki (LM, GM)

Vasalt csirkecomb (LM, GM)

Csirkemellfilé pirosra sütve zöldbors mártásban

Pulyka Wellington

Pulyka Cordon Bleu falatkák

Aszalt szilvával és camemberttel töltött jércemell filé baconbe göngyölve

Juhtúrós parajjal töltött csirkemell filé Panco morzsában

Mexikói csirkés enchilada salsával

Ropogósra sült kacsacomb

Zöldséges enchillada édes salsával (V)

Kókusztejszínes sült makaróni baby paraj, aszalt paradicsom (LM, GM, vegán)

Kurkumás sült karfiol, cékla hab, grillezett polenta (LM, GM, vegán)

pirított burgonya (LM, GM, vegán)

burgonyakrokkett (LM)

házi vajás galuska

jázmin rizs (LM, GM, vegán)

basmati rizs (LM, GM, vegán)

vargányás „rizottó” (GM)

Pékné burgonya (LM, GM)

steak burgonya (LM, GM)

knédli

ropogós saláta, Pak Choi (LM, GM, vegán)

roppanós zöldségek (LM, GM, vegán)

karika burgonya (LM, GM, vegán)

gratin burgonya (LM, GM, vegán)

rizi bizi (LM, GM, vegán)

parázsburgonya (LM, GM, vegán)

pezsgős almás párolt káposzta (LM, GM, vegán)

Desszertjeink

Tart tatin, francia almatorta

Mini kürtös kalács Tokaji habbal

Karamellás Panna Cotta eper espumával (GM)

Crème brulée (GM)

Tiramisu

Csokoládé mousse erdei gyümölcsökkel VAGY Csokoládé trió (GM)

Tart bár / gyümölcskosárka, túrógombóc, lime curd, csokoládés panna cotta

Idény gyümölcs pohárcák (LM, GM, vegán)

Kókusztejes tápióka puding gyümölcsökkel (LM, GM, vegán)

Kókusztejszínes tejberizs (LM, GM, vegán)



Italcsomag javaslataink

(igény esetén, minden alább felsorolt csomag 6 órás korlátlan fogyasztást tartalmaz, természetesen amennyiben nem 6 órára szükséges az italcsomag, újra kalkuláljuk ennek költségét)

Alkoholmentes (AM) italcsomag <i>(Sió, Coca Cola és Szentkirályi termékek, Olasz kézműves kávé)</i>	4.150 Ft / fő
AM italcsomag + pezsgő <i>(Törley Gála Sec és Charmant Rosé Doux, Alkoholmentes)</i>	4.950 Ft / fő
AM italcsomag + pezsgő + üveges sör <i>(Heineken, Dreher, D24)</i>	5.450 Ft / fő
AM italcsomag + pezsgő + sör + bor <i>(Etyeki Kúria termékei a vacsora fogásaihoz igazítva)</i>	6.250 Ft / fő
Self service limonádé & infused water bar <i>(gyümölcsös és zöldséges vizek)</i>	3.650 Ft / fő

Berendezési elemek és egyéb kiegészítő szolgáltatások (igény esetén)

Büfé asztalok (160*80 cm-es asztalegységekből, fekete vagy fehér huzattal)

5.800 Ft / db

Könyöklő asztalok (fekete vagy fehér huzattal)

5.800 Ft / db

Design bútorok (vintage, industrial, royal)

egyedi árajánlat alapján

Design étkészletek (modern, klasszikus, elegáns, különleges)

egyedi árajánlat alapján

Felszolgáló személyzet óradíja (minimum 8 óra / fő, minimum 2 fő)

4.850 Ft / fő / óra



Fizetési és megrendelési feltételek

Felhívjuk szíves figyelmetek, hogy ajánlatunk a szerződés megkötéséig tájékoztató jellegű, módosítható és kötelezettség nélküli.

Áraink BRUTTÓ árak, az ÁFA összegét tartalmazzák!

Amennyiben ajánlatunk elnyeri tetszésetek, kérlek, hogy azt írásban szíveskedjenek megrendelni.

Megbízás esetén a megrendelt szolgáltatáscsomag 50%-a előlegként fizetendő megrendeléskor, a további 50% a rendezvény végleges létszámának megadásakor (esemény előtt 8-10 nappal).