

esküvői catering katalógus

Pearl Event & Wedding

2027



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 6 fő) étkezésére 50%-os kedvezményt biztosítunk



FONTOS INFORMÁCIÓK

A továbbiakban részletezett csomagok tartalmazzák az alábbi szolgáltatások biztosítását:

- a fogyasztáshoz és tálaláshoz szükséges komplett eszközparkot *(porcelánok, poharak, étkészlet, szervírozóeszközök, fehér textilhatású szalvéta és fehér terítő)*
- 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 165.000 Ft / óra, legfeljebb 2 óra hosszabbításra van lehetőség). Az 1 óra hosszabbítási díj magában foglalja a személyzet és az italfogyasztás hosszabbítását.*
- a megfelelő létszámú szakács személyzetet a vacsora időtartamára



Welcome falatok

helyszínre érkezéskor 30-45 percben

1. csomag – 1.750 Ft / fő

Kézműves pogácsák, ropik és grissini

Tökmagolajos padlizsánkrém zöldség batonokkal

2. csomag – 2.260 Ft / fő

Kézműves pogácsák, ropik és grissini

Gyökérkenyéren tálalt feketeerdei sonka Dijoni mustárral

Szalámis mini quiche

Camembertes happy spoon szőlővel és dióval

3. csomag – 3.640 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 – 2.150 Ft / fő

Törley Gála Sec és Charmant Rosé Doux

Házi limonádé friss citrusokkal

Szentkirályi ásványvíz, szódavíz

2. csomag – 2.680 Ft / fő

Könnyed nyári pezsgőkoktélok

Törley Gála Sec és Charmant Rosé Doux

Házi limonádé friss citrusokkal

Szentkirályi ásványvíz, szódavíz

3. csomag – 3.150 Ft / fő

Aperol Spritz, Hugo

Törley Gála Sec és Charmant Rosé Doux

Házi limonádé friss citrusokkal

Szentkirályi ásványvíz, szódavíz



Köszöntő pezsgő

szertartás utáni gratulációk fogadására

1. csomag – tálcán kínálva – 950 Ft / fő

Törley Gála Sec

Törley Charmant Rosé Doux

Törley Alkoholmentes

2. csomag – tálcán kínálva – 1.250 Ft / fő

Hungária Extra Dry

Hungária Irsai Olivér

Törley Alkoholmentes

Pezsgő piramisként felszolgálva + 35.000 Ft



Ünnepi vacsora

HAGYOMÁNYOS VACSORA DESIGN TÁLALÁSBAN

19.950 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 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 parázsburgonyával

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



Ünnepi vacsora

ÍNYENC GÁLAVACSORA

23.650 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

21.950 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 szalámikkal, 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 szűzérmék
Mustáros borsos és pikáns tarja
Citrusos jércemell souvlaki
BBQ csirkemell és csirkecomb
Mézes és chilis sertésoldalas
Mini grill kolbász
Grillezett sajtok és zöldségek
Fűszeres parázsburgonya
Zöldséges jázmin rizs

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

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



Ünnepi vacsora

VEGYES SZERVÍROZÁSÚ DÍSZVACSORA

20.950 Ft / fő-től

felszolgált előétel és leves
büféasztalon kínált főételek, köretek és saláták

egyénileg 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)

Gyöngytyúkleves pisztáciás galuskával

Tejszínes tárkonyos vadraguleves



Főételek és köretek */ 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 vajas galuskával

Sertés falatok baby borsós sonkás raguval jázmin rizzsel

Sertés szűzérme tejszínes gombamártásban rizzsel

Vargányás szűz mignon hálóban kakukkfüves spanyol mártással baconos nudlival

Szűz mignon zöldfűszeres crustában vargányás „rizottóval"

Ropogósra sült malac comb és borda Pékné burgonyával

Mustáros borsos flekken vajas 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 parázsburgonyával

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 mascarpones lasagne torták Chedarral sütve (V)

Zöldséges enchillada édes salsával (V)

Parajos ricottával töltött cannelloni (V)



Ünnepi vacsora

BISTRO CATERING

23.650 Ft / fő

felszolgált előétel és leves
látványtálalt design ételek

Kacsamell kürtös kecskesajt mousse-val

Mascarpones 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 mascarpones gnocchi



Speciális ünnepi vacsora

VEGETÁRIÁNUS & VEGÁN MENÜ

20.850 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 ananásszal

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 ananásszal



Desszertbüfé

1.840 Ft / adag

1 adag = 3 db
A behozott menyasszonyi torta felszolgálásához szükséges eszközöket a desszertpult megrendelése esetén felár nélkül biztosítjuk.
A desszertasztal cukrászatból 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
Mascarpones joghurthab maracujás barack dippel VAGY Mascarpones joghurt mousse lime-os bodzával
Málnás epres tortácska
Kókusztejes tápióka puding
Panna Cotta eper espumával VAGY Karamellás Panna Cotta
Mini kürtőskalács Tokaji habbal
Karamellás sajttorta
Créme brulée
Túrógombóc
Bazsalikomos citrom mousse
Mini tart */ málnás pisztácia, szőkecsoki*
Lolli pop */ kókusz, csokoládé, narancs*



Éjféli snack büfé

csökkentett mennyiségben,
a vendégszám 60%-val számolandó

Székelykáposzta – 4.150 Ft / adag

Kolozsvári VAGY Szabolcsi mini töltött káposzta – 4.450 Ft / adag

Zöldséges töltött káposzta paradicsom chutneyval (V) – 4.450 Ft / adag

Egészben sült csülök Pékné módra – 4.450 Ft / adag

Borjúpaprikás házi vajas galuskával – 4.650 Ft / adag

Finomságok éléskamránk legjavából – 4.650 Ft / adag
magyaros vagy olaszos antipasti

BBQ pult – 4.950 Ft / adag
mézes chilis bébicsirke, BBQ oldalas
saláták, parázsburgonya és pékáru

Burger bár – 4.950 Ft / adag
mini házi burgerek / marha, pulled pork, kecskesajt
mini quesadillas édes salsával

Italcsomag javaslataink

9 órás korlátlan fogyasztással
normál esetben 17:00 és hajnal 2:00 között

1. csomag – 4.250 Ft / fő

szervízdíj, a Megrendelő által biztosított komplett italcsomag behozatala esetén

2. csomag – 11.650 Ft / fő

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

3. csomag – 16.950 Ft / fő

Long drink bár */ Aperol Spritz, Vodka Frizz, GT, Jack&Coke*
Etyeki Kúria, Laposa Birtok, Várszegi Pincészet borkínálata a menü fogásaihoz igazítva
Dreher, Heineken vagy Gösser üveges sör
Alkoholmentes Dreher 24 üveges sör
Sió és Coca-Cola üdítőitalok
Szentkirályi ásványvizek, szódavíz
Settegrammi 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 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 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.



Kitelepülési költség

komplett catering eszközpark, élelmiszer termékeinek mozgatásához, valamint a személyzet közlekedésének költségtételei

Gödöllői Királyi Kastély	185.000 Ft
Vajdahunyadvár	145.000 Ft
OFF Kultúrszövőgyár	145.000 Ft
Lexington LOFT	145.000 Ft
Kiscelli Múzeum	185.000 Ft
Egyéb helyszínek	egyedi ajánlat szerint

Fizetési és megrendelési feltételek

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

Ajánlatunk 2027. december 17-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 vállaljátok 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.

Próbaétkezést előre egyeztetett időpontban *(rendezvényeink függvényében)* budafoki bemutatótermünkben tudunk biztosítani. A kóstoló költsége 25.000 Ft / fő.

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.