

mini 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 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 sültestál vagy vegyes szervirozású étkezés

Ünnepi díszterítéket

Behozott menyasszonyi torta felszolgálását

Italcsomag, korlátlan fogyasztással 4 óra időtartamra



Welcome snack & drink

helyszínre érkezéskor 30 percben

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 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

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, asztalt paradicsom

Kurkumás sült karfiol, cékla hab, grillezett polenta



Ünnepi vacsora

VEGYES SZERVÍROZÁSÚ ÉTKEZÉS

menüárban foglalva

felszolgált előétel
tálban kínált leves
főételek, köretek és saláták büféasztalon

Burgundi marha, pirított burgonya

Gemenci vadragu, burgonyakrokett

Borjúpaprikás, házi vajas 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 sütve 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 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



Menyasszonyi torta

A behozott menyasszonyi torta felszolgálásához szükséges eszközöket felár nélkül biztosítjuk.

DESIGN MINI MENYASSZONYI TORTA

Budapest legcsajosabb cukrászatából

MARANGONA

Választható ízek: *ropogós nugát / csoki-málna / fehérkávé, 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, Laposa Birtok és 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

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 tetszésetek, kérjük, hogy azt írásban szíveskedjetek megrendelni, illetve opciós foglalást is írásban lehetséges kérni.

Ajánlatunk 2027. december 17-ig megrendezésre kerülő esküvőkre érvényes, maximum 50 fős létszámig.
Kiemelt ünnepnapokon az árváltozás jogát fenntartjuk.

Kitelepülési költség Budapestre és annak 30 km-es vonzáskörzetébe 165.000 Ft.

Tájékoztatunk hogy áraink a rendezvény dátumáig, rajtunk kívülálló okok miatt *(alapanyag- és energiaárak változásai)* emelkedhetnek. Árváltozás esetén is rugalmasak leszünk, így eldönthetitek, hogy 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 budafoki bemutatótermünkben tudunk biztosítani. Költsége 25.000 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.

