

UMAMI esküvői catering és tervező-tanácsadó

Az esküvőd napja számtalan döntésből és teendőből áll: a helyszín kiválasztásától a menün át rengeteg egyéb részletre kell figyelni. Szakmai tapasztalatunkkal nemcsak a tökéletes esküvői menü biztosításában segítünk, hanem a szervezési folyamatban felmerülő kérdésekben is számíthatsz ránk.

Mik az alapok egy jó esküvőhöz?

- Helyszín

Olyan helyet válasszatok, amely nemcsak az igényeitekhez, de a vendégek kényelméhez is igazodik.

- Megbízható, tapasztalt és leinformálható szolgáltatók

Az esküvő színvonala nagyban múlik a szolgáltatók munkáján, ezért fontos, hogy valódi szakembereket találjatok, akikre rá meritek bízni ezt a napot.

- Előre megtervezett költségkeret

Érdemes már a szervezés elején meghatározni a minimum- és maximum keretet, hogy később ne érjenek kellemetlen meglepetések.

- Egy hozzáértő esküvői koordinátor

Egy szakember aki pontosan tudja, hogy milyen ütemezés /logisztika szükséges, és aki az esemény minden részletét összehangolja - hogy ti tényleg csak ünnepelhessetek.

- Stresszmentes ifjú pár

Ha a fenti pontok rendben vannak, ez a lelki nyugalom automatikusan megteremtődik. Ha a pár feszült és sok olyan aprósággal kell foglalkoznia a nap folyamán, ami egyébként a szolgáltatók dolga, elvesz a nap öröme és varázsa, a felhőtlen és megismételhetetlen pillanatok megélése elmarad. Utólag ezt sokan bánják.

Kezdő lépések

1. Igények felmérése és ajánlatkérés

Minden párnak más az elképzelése, ezért először érdemes felmérni, hogy milyen stílust, hangulatot és mekkora létszámot terveztek, majd ezek ismeretében érdemes ajánlatot kérni akár több szolgáltatótól (kivéve, ha már van tapasztalatotok az adott szolgáltatóval és mindenképp vele szeretnétek dolgozni, akkor csak tőle).

2. A fix költségek meghatározása

Gondoljátok át, mely tételek szükségesek mindenképpen, függetlenül a résztvevők számától. Ilyen például a helyszín bérlése, a zenei szolgáltatás, a fotós és videós, a menyasszonyi ruha, a smink, a frizura, a csokor, a szertartás vezetése, valamint a koordinátor vagy ceremóniamester díja.

Ezeket minden esetben fixen fizetitek, tehát arányosan érdemes mindig inkább nagyobb létszámú esküvőt tartani, mert a várhatóan befolyó ajándék pénzek lényegesen csökkenteni tudják utólag az egy főre eső költségeket.

3. Létszamarányos kiadások

Ide tartoznak a catering, a dekoráció, a meghívók, valamint bizonyos esetekben a szállás vagy az utaztatás költségei. Minél több a vendég, annál magasabb lesz ezeknek a tételeknek az összértéke, összességében viszont gazdaságosabb a nagyobb létszámú esküvő.

4. Opcionális kiadások, amik esetleg még feldobhatják az estét:

Ha szeretnétek különleges vagy szórakoztató extrákat, például selfie boxot, drónt, füstgépet, tűzijátékot vagy egy fellépő művészt, stb... ezekkel is érdemes előre kalkulálni.

Miért (szinte) nélkülözhetetlen egy esküvői koordinátor?

Sokan nem gondolnak rá, de a koordinátor az esküvő „láthatatlan motorja”:

- Összefogja a szolgáltatókat, felkonferálja a programokat, moderálja az eseményeket.
- Megoldja a felmerülő váratlan helyzeteket, anélkül, hogy nektek kellene kapkodni vagy aggódni, sokszor nem is tudjátok, hogy zajlik-e ügymentés a háttérben....
- Biztosítja, hogy ti és a vendégeitek csak a pillanatra figyeljetek, ne a háttérszervezésre.

Egy profi koordinátor szerepe abban is megmutatkozik, hogy már a kezdeti szervezési fázistól kézben tartja a folyamatokat, ezzel rengeteg időt és energiát megspórolva nektek.

A mi ajánlásunk: Albert Mónika szertartásvezető és esküvői koordinátor

<https://yesido.hu/>

Mónika segít a pároknak abban, hogy az esküvő valóban az ünneplésről szóljon, ne a logisztikáról vagy a családtagok/pár általi mikromenedzselésről.

Amennyiben az UMAMI csapatát választjátok az esküvői cateringhez, lehetőségek van díjmentesen igénybe venni Albert Mónika esküvői koordinátor kezdeti konzultációját is. Így már az első lépések során megismerhetitek szakmai tanácsait, személyre szabott ötleteit, és biztos alapot teremthettek az esküvőtök megszervezéséhez.

Az UMAMI catering és egy professzionális koordinátor – mint Albert Mónika – együttműködése garantálja, hogy minden részlet a terveitek szerint alakuljon.

Mi a háttérben közösen elintézzük mindent, amitől pozitív értelemben lesz emlékezetes és igazán stresszmentes lesz az esküvőtök, így a kerek egész egy tökéletes nap lesz.

A kezdet... Vendégvárók hagyományosan, vagy mediterrán módra

1. Házi sós falatok

- Házi készítésű pogácsa
- Sajtos-magvas rúd

700.- Ft/fő

2. Szerelmes levelek (leveles tésztában frissen sülték)

- Spárgás-sonkás (szezonzban)
- Frankfurti virslis vagy kolbászos
- Sonkás-mozzarellás-olasz paradicsomos
- Spenótos-fetás vagy diós-pisztáciás csavart
- Pesztós vagy tejfölös-szalonnás

2000.- Ft/fő

3. Mediterrán nyári falatok

- Sajtvariációk holland és kézműves helyi sajtokból, magokkal, aszaltványokkal, gyümölcsökkel
- Mini mozzarella-koktélpáradicsom-bazsalikom nyársak
- Olívás húsgolyók
- Sárgadinnye-sonka nyársak
- Mini töltött szőlőlevél gránátalmával
- Mártogatósok zöldséghasábokkal

3500.- Ft/fő

4. Magyaros vidéki falatok

- Füstöltek (stifolder, sonka, tepertő, kolbász) és sajtok zöldségekkel, kovászos kenyérrel
- Mini fasírtgolyók kovászos kenyérrel
- Házi kelt kalácsok (kakaós, diós, mákos, fahéjas) vagy/és kuglóf

3500.- Ft/fő

5. Kanapészendvics kínálóasztal

- Sült vargányás-championgombás-petrezselymes, Tépett kacasültes, Padlizsánkrémes, Mozzarella-paradicsomos, Camembert sajtos-diós-szőlős, Füstölt lazackrémes-citromos, Labneh krémes-uborkás-kapros-füstölt lazacos, Tojáskrémes szalonnakonfettivel, Tojáskrémes piros retikkel, Körözöttes-ropogós szalonnachips-es, Töppörtyűkrémes kápia-konfettivel, Serrano sonkás-brie sajtos-fügelekváros vagy fügés, Serrano sonkás-vajas-rukkolás, Feketeerdő parasztsenkás-körözöttes, Sertésszüzes-tonhalkrémes-capribogyós, Pistácia-fetakrémes, csirkesültes, Hummuszkrémes-zöldségkonfettis, Klasszikus pick szalámis-vajas (retro), Sonka-sajtos retro, Muhammara krémes -csicseriborsós (sült kápiás-diós)

750.- Ft/db

A folytatás, avagy dínom-dánom lakodalom...

Természetesen speciális étrendű vendégeidről is gondoskodunk, glutén-, tej- és egyéb érzékenység, allergia, vegán vagy vegetáriánus étel elkészítése nem jelent gondot számunkra. Külön adagokban, személyre szólóan tálaljuk a speciális vacsorát, neked csak össze kell gyűjteni és nekünk átadni, hogy kinek milyen érzékenység szerint készüljünk.

Tálszervizes vacsorák (húsok és köretek külön tálalva) Kiegészíthetők hal-, marha/rostélyos-, vagy csülöktállal is

1. menü 9900.- Ft/fő

- Tyúkhúsleves lúdgégetésztával és leveszöldségekkel
 - Levesben főtt tyúkhús, kétféle mártással (pl . fokhagyma, paradicsom, kapor, meggy, torma)
- Vegyes húsos tál:
- Sonkával-sajttal töltött csirkemell rántva vagy kijeji csirkemell
 - Baconben sült sertésszűz tejszínes-petrezselymes csiperkemártással vagy töltött csirkecomb
 - Panko morzsában sült csirkemell vagy pulykamell
 - Fokhagymás sertéstarja pecsenye vagy mézes-chilis oldalas
- Vegyes köretes tál:
- Petrezselymes pirított burgonya , vagy steakburgonya, vagy tepsis burgonya
 - Párolt jázminrizs vagy rizibizi, vagy kukoricás rizs
 - Párolt zöldség (brokkoli, sárgarépa, ceruzabab)
- Salátatányér: káposzta, uborka, paradicsom, paprika saláták klasszikusan (variálható)

2. menü 10.900.- Ft/fő

- Újházi tyúkhúsleves (vagy tyúkhúsleves mártásokkal)
- Vegyes húsos tál:
- Mozzarellával-paradicsommal grillezett csirkemell
 - Bőrös-ropogós sertéscsászár-pecsenye, vagy fokhagymás sült oldalas pecsenye
 - Panko morzsában sült csirkemell
 - Rántott zöldség (karfiol /cukkini /gomba), és rántott sajt, tartár (fele-fele), tartár
- Vegyes köretes tál:
- Tepsis burgonya vagy petrezselymes parázsburgonya, vagy burgonyapüré
 - Párolt jázminrizs, vagy sült zöldséges rizs, rizibizi
- Salátatányér: mediterrán zöldségsaláta, káposztasaláta, tejfölös uborkasaláta (variálható)

3. menü 10.900.- Ft/fő

-Újházi tyúkhúsleves (vagy tyúkhúsleves mártásokkal)

Vegyes húsos tál:

-Görög fűszeres-fetás-olívás csirkemell

-Zengővárkonyi sertéstekercs rántva (sonka-uborka-sajt)

-BBQ mázban sült sertésoldalas

-Vaslapos-fűszeres csirkecomb-filé vagy zöldséges csirke sasliknyárs

Vegyes köretes tál:

-Tepsis burgonya, vagy petrezselymes-vajas pirított burgonya

-Párolt jázminrizs, vagy rizibizi

-Párolt zöldség vagy serpenyős sült zöldség

Salátatányér: friss idénysaláták vagy bármilyen saláta tetszés szerit

4. menü 11.900.- Ft/fő

-Tárkonyos-citromos borjú raguleves, vagy marhahúsleves húsával és zöldségeivel

Vegyes húsos tál:

-Sonkával-sajttal töltött rántott csirkemell vagy juhtúrós-zöldfűszeres csirkemell

-Aszaltszilvával töltött baconben sült csirkemell/sertéskaraj

-Ropogósra sült kacsacomb vagy sertéscsülök

-Csevap ajvárral vagy borjúsült vagy pulykamell saltimbocca

Vegyes köretes tál:

-Steakburgonya vagy tepsis burgonya (idényben petrezselymes parázsburgonya)

-Párolt jázminrizs

-Grillzöldség

-Párolt lilakáposzta

Salátatányér: friss-roppanós zöldségek és salátalevelek fehérborecetes-olívás dresszingsel

Kiegészítő haltál (5 személyes)

-Grillezett lazacfilé szeletek serpenyős-citromos zöldségágyon 25.000.- Ft

-Grillezett fogasfilé Kárpáti módra (petrezselymes-rákos-gombás-vajas) 30.000.- Ft

-Haltepertő (paprikás lisztben sült pontyfilé darabok ropogósan), snidlinges-fokhagymás tejföllel 15.000.- Ft

Kiegészítő csülöktál (4 személyes)

-Ropogós egész sertéscsülök (hátsó, 1,5 kg) tepsis burgonya ágyon, sült hagymával 20.000.- Ft

Kiegészítő marhatál (4 személyes)

-Egészben sült marha hátszín vörösboros-róka-gombás barnamártással, krokettel 35.000.- Ft

-Hagymás rostélyos, ropogós sült burgonyával 35.000.- Ft

Vacsora svédasztalról, vagy félig svédasztalról

(a választék a létszám és szezon függvényében változhat, minimum 70 főre készítjük)

-Levest felszolgáljuk, minden más svédasztalos
-Előételt akár welcome fogásnak tálalhatjuk az asztalokra tálakon/kínálóasztalon, levest felszolgáljuk, főétel és saláták svédasztalos megoldással maradnak. Vegetáriánus, vegán, mindenféle érzékenységeknek megfelelő étel egyéni igények szerint természetesen külön személy szerint is felszolgálásra kerül.

1. Összeállítás 15 900.- Ft/fő

Hideg előételek, vagy welcome falatok

- Mozzarella sajt bazsalikomos friss paradicsommal
 - Sárgadinnye nyársak füstölt sonkával
 - Sajt tál holland és magyar kézműves sajtokból
 - Krémcs francia kecskesajt-golyók zöldségkonfettiben
 - Kanapé: pl füstölt lazactatáros, padlizsánkrémcs, serrano sonkás, camembertes, stb
 - Mini mezze tálak (mediterrán saláta variációk-zöldségek-falafel-krémek)
- Szezon vagy egyéb igény szerint érdemes a kínálatot egyénileg összeállítani, akár a vendégváró kínálattal variálva is.

Leves:

- Bármilyen húsleves (felszolgálva tálban) pl: újházi tyúkhúsleves, marha húsleves, tárkonyos borjú raguleves, vargányás-tárkonyos őzraguleves, gyöngytyúk-fácán húsleves, stb
 - Hideg gyümölcs- vagy ideg/meleg zöldség krémleves idény szerint, svédasztalon
- Például: eper krémleves, mediterrán paradicsomos-bazsalikomos csicseriborsó leves, brokkoli-cheddar leves, sültpaprika krémleves fetamorzsával, erdeigomba krémleves, kukorica-chowder, citromos vöröslencse krémleves, klasszikus nyári meggyleves, fokhagyma krémleves, stb

Meleg főételek:

- Füstölt sajttal töltött-baconben grillezett jércemell, párolt zöldségekkel
- Panko morzsában sült tőkehalfilé/harcsafilé, remoulade, jázminrizs vagy vajas parázsburgonya
- Kacsacomb-pecsenye tepsis burgonyával, párolt lilakáposztával vagy kacsamájjal töltött dagadótekerccs
- BBQ mázban sült sertésoldalas vagy tarja, grillzöldséggel/ mézes-chilis csirkecomb/kacsafilé
- Tűzdelt szarvassült erdeigombás peccenyemártással, áfonyalekvárral/sült körtével, krokettel
- Rántott sajt és zöldségek tartárral, vagy zöldségfasírtok és töltött zöldségek (vega)

Saláták (idény szerint bővíthető, variálható):

- Görög saláta
- Coleslaw
- Magyaros saláták: uborkasaláta, káposztasaláta, paradicsomsaláta
- Kerti zöldségek és ropogós saláták dresszingekekkel
- Majonézes-snidlinges kukoricasaláta / burgonyasaláta

2. összeállítás 16.900.- Ft/fő

- Mini croissant szendvicsek (különböző húsos és vega töltelékkel)
- Mini szendvicstorták (tonhalkrémes-uborkás, ementális, mini mozzarella-aszaltparadicsomos, prosciutto sonkás, körözöttes, stb)
- Sétáló tölcsérek (papírtasak-tölcsérben sajtos grissini, sonka-sajt nyárs, szőlőnyárs, stb)
- Gyümölcssaláta kelyhek
- Tavaszi tekercsek édes chili szósszal vagy garnéla-lime nyársak
- Tortilla tekercsek

Szezon vagy egyéb igény szerint érdemes a kínálatot egyénileg összeállítani, akár a vendégváró kínálattal variálva is.

Leves:

- Bármilyen húsleves (felszolgálva tálban) pl: újházi tyúkhúsleves, marha húsleves, tárkonyos borjú raguleves, vargányás-tárkonyos őzraguleves, gyöngytyúk-fácán húsleves, stb
 - Hideg gyümölcs- vagy ideg/meleg zöldség krémleves idény szerint, svédasztalon
- Például: eper krémleves, mediterrán paradicsomos-bazsalikomos csicseriborsó leves, brokkoli-cheddar leves, sültpaprika krémleves fetamorzsával, erdeigomba krémleves, kukorica-chowder, citromos vöröslencse krémleves, klasszikus nyári meggyleves, fokhagyma krémleves, stb

Főételek:

- Grillezett lazacszeletek serpenyős-citromos sült zöldségekkel, jázminrizzsel, hollandimártással vagy harcsapaprikás kapros-túrós galuskával
- Sonkával-sajttal töltött rántott csirkemell, vagy zöldfűszeres juhtúróval töltött csirkemell baconben grillezve /rántva
- Mozzarellával-paradicsommal grillezett csirkemell, vagy körtével-gorgonzolával sült csirkemell, vagy görög fűszeres- fetás grillezett csirkemell burgonyapürével
- Ropogósra sült bőrös sertécsülök/sertécsásár vagy porchetta tekercs, vagy malacsült, vagy fokhagymás sertésoldalas
- Szezontól függően friss idényzöldségből készített töltött/rántott/ragus/sült/főtt étel

Saláták (idény szerint bővíthető, variálható):

- Görög saláta
- Coleslaw
- Magyaros saláták: uborkasaláta, káposztasaláta, paradicsomsaláta
- Kerti zöldségek és ropogós saláták dresszingekekkel
- Majonézes-snidlinges kukoricasaláta / burgonyasaláta

Idényhez és főételekhez illeszkedve a salátabár variálható, bővíthető.

Svédasztal főétel csere lehetőségek nemzetközi konyhákból

- Erdeigombás szarvasragu burgonyakrokettel, áfonyaízzel és körtével, vagy Burgundi /Eszterházy marharagu
 - Lecsós pecsenye kacsamáj, galuskával vagy tarhonyával
 - Malacsült fehérboros párolt káposztával, hagymás törtburgonyával
 - Borjú saltimbocca (zsályával-prosciutto sonkával grillezett) burgonyapürével
 - Csevap vagy pljeskovica ajvárral, steakburgonyával
 - Borjúpaprikás kapros-túrós galuskával
 - BBQ mázban sült csirkecomb, kukoricás jázminrizzsel, coleslaw salátával
 - Csirkecomb/mell tikka masala jázmin/basmati rizzsel
 - Shawarma csirkecomb/mell, mentás joghurttal és jázminrizzsel
 - Indiai vajas csirke, jázmin/basmati rizs
 - Juhtúróval-szalonnával töltött csirkemell rántva, köret
 - Kijevi csirkemell (fűszervajjal töltött-rántott) burgonyapürével, salátával
 - Vidéki töltött csirkecomb petrezselymes burgonyával
 - Csirkemell-saslik héjas sült burgonyával, sopszka salátával
 - Grillezett csirkemellcsíkok négysajt mártásban, mandulás brokkolival és jázminrizzsel
 - Lesütött sertésstarja hagymás tepsis burgonyával, salátával
- A tálas ajánlatokban felsoroltak is mehetnek svédasztalos vacsorára.

Vegetáriánus ételek:

- Vegán töltött káposzta
- Indiai lencse (dahl) naan kenyérrel vagy basmati rizzsel
- Laskagomba „gyros” sült burgonyával, tzatzikivel
- Töltött cukkini, bazsalikomos paradicsomszós, saláta
- Panko morzsában rántott cukkini, citromos aioli, rizs
- Zöldséges enchilada, vagy quesadilla. koriander-lime rizs
- Töltött padlizsán
- Juhtúrós-zöldséges bulgurral/rizzsel/lencsével töltött kaliforniai paprika mozzarellaival besütve
- Zöldségfasírt, bulgur, mártogatós vagy remoulade és rizs
- Erdeigombás-petrezselymes gnocchi, vagy spárgás gnocchi, vagy bármilyen szezonális gnocchi
- Teriyaki zöldséges tofu, rizs
- Csicseriborsó-burgonya curry, rizs
- Thai enyhén csípős-zöldséges rizstészta
- Juhtúrós sztrapacska (szalonnapörccel)
- Falafel mentás joghurttal, tabbouleh salátával
- Ázsiai pirított zöldséges tészta

La Dolce vita...

Klasszikus desszertbár, a felsorolt kínálatból négy-öt féle desszert választható

(létszámtól függően akár több) :

- Csokoládé mousse bogyós gyümölcsökkel, vagy meggykrémmel
 - Gesztenye mousse csokoládéöntettel, amarena meggyel
 - Panna cotta gyümölcsöntettel /sós karamellel
 - Pisztáciakrém eperrel vagy málnával
 - Réteges mascarponekrém pohárban, idénygyümölcsökkel, habcsókkal
 - Citromkrémes (vagy vaníliakrémes) tartalette bogyós gyümölcsökkel, mini habcsókkal
 - Francia csokoládétorta bogyós gyümölcsökkel, vagy rumos meggyel
 - Tiramisu classic, vagy epres, bodzás
 - Brownie (klasszikus vagy málnás,ogyoróvaj, vagy vegán)
 - Macaron vegyesen
 - Rákóczi túrós pite
 - Kozácsapka (hólabda)
 - Zserbó
 - Pisztácia-mandula-dió házi baklavánk (iráni, nem mézes)
 - Rétesek vegyesen (3 féle)
 - Popcake válogatás
 - New York sajttorta bármilyen kiegészítéssel (gyümölcsöntetek, sós karamell)
 - Vegyes mini pohárkrémek (szezonzugvnyében látványos és finom krémdesszertek)
- Vagy egyéb, kívánság szerint. Rengeteg féle desszertet készítünk, a szezon és az igények szabnak csak határt a választéknak.

Klasszikus desszertbár ára: 2900.-Ft/fő, látványos modern eszközökkel, svédasztalon

„Trend és hagyomány” gourmet desszert bár

- Pohár-mousse: kókusz-mangó-maracuja, vanília-meggy, sós-karamell, csokoládé-meggy, mák-citrom
- Málnavelős tart pisztácia-mousse kalappal, sós-karamellás tart csokoládé-mousse koszorúval, citromkrémes habcsókos/ meringue-s gyümölcsös
- Lúdláb mousse -szelet
- Kókusz”kocka” csokoládékrémmel
- Sajttorta –„nyalóka” (csokoládéba mártott szelet, pálcikán)
- Sajttorta habcsókkal, gyümölcsökkel
- Meggyes vagy almás pitetorta

„Trend és hagyomány” desszertbár ára: 3900.- Ft/fő, látványos modern eszközökkel, svédasztalon

A két csomag egyedi módon keverhető, egyéni árazással.

Sajtválogatás ingyencéknek , akár desszertek mellé befejező fogásként

1.

-Francia, holland és olasz sajt különlegességek olajos magokkal, olívával és gyümölcsökkel
2900.-Ft/adag

2.

-Kézműves helyben beszerezhető sajtok zöldségekkel, olajos magokkal és gyümölcsökkel
2900.-Ft/adag

Ha eljő az éjfél...

Éjféli vacsorák az új asszonynak, új embernek és a kedves násznépnek svédasztalon tálalva

Hagyományos:

- Töltött káposzta 3500.- Ft/fő
- Magyaros hideg paraszttál füstöltekkel-sajtokkal, zöldségekkel 3500.- Ft/fő
- Marhapörkölt galuskával vagy tarhonyával, magyaros salátával 4500.- Ft/fő
- Disznótoros: frissen sült mini kolbász, hurka mustárral és savanyúságokkal, kenyérrel 3500.-Ft/fő
- Borjúpaprikás kapros-túrós galuskával 5500.-Ft
- Kakaspörkölt vagy sertéspörkölt galuskával, magyaros salátával 3900.-Ft/fő
- Csirkepaprikás galuskával 3500.- Ft/fő
- Hortobágyi húsos palacsinta 3500.- Ft/fő

Rendhagyó kínálat:

- Csevap és grillkolbászok mustárral, ajvással, héjában sült burgonyával, zöldekkel 4900.-Ft/fő
- Jacket potato bár, salátákkal 3500.-Ft/fő
- Lasagne klasszikus és sült zöldséges 3500.-Ft/fő
- Hot dog bár (hotdog zsemle, roppanós virsli, szószok, sült hagyma, uborka relish) 2900.-Ft/fő
- Enchilada (csirkés és vega) szószokkal 3500.-/fő
- Quesadilla (csirkés és vega) 3500.-/fő
- Wrap tekercsek több változatban (általában csirkés és vega, sok salátával és zöldséggel, mexikói vagy közel-keleti stílusban) 2500.- Ft/db
- Burrito csirkés vagy marhás (béliszínes), esetleg vega, salsával és sült burgonyával, guacamole-val 4000-5000.- Ft/db
- Fajitas (csirkés vagy béliszínes) , tortilla, lime, guacamole, salsa, tejföl 5000-6000.- Ft/fő

Szomjúság ellen és a jó hangulatért: all inclusive italcsomagok

1. italcsomag 12 óra időtartamára, korlátlan fogyasztással 9900.- Ft/fő

- Koccintópezsgő (gyerekeknek Kinderschnaps: gümıcukor-sprite)
- Ásványvíz szénsavas és szénsavmentes
- Szénsavas üdítőitalok: coca-cola, cola zéró, tonik, gyömbér, fanta, sprite
- Zöldcitromos-mentás házi limonádé
- Szénsavmentes frissítők: narancslé, almalé, jeges tea
- Csapolt sör: Pécsi sör
- Alkoholmentes palackozott/dobozos sör egyeztetett márkából
- Folyóborok a Pannon Borbolt kínálatából
- Nespresso és Umami kávék széles választéka, normál és alternatív tejjel, kiegészítőkkel
- Energiaital

2. italcsomag 12 óra időtartamára, korlátlan fogyasztással 10900.- Ft/fő

- Koccintópezsgő (gyerekeknek Kinderschnaps: gümıcukor-sprite)
- Ásványvíz szénsavas és szénsavmentes
- Szénsavas üdítőitalok: coca-cola, cola zéró, tonik, gyömbér, fanta, sprite
- Zöldcitromos-mentás házi limonádé
- Szénsavmentes frissítők: narancslé, almalé, jeges tea
- Csapolt sör: Pécsi sör
- Alkoholmentes palackozott/dobozos sör egyeztetett márkából
- Palackozott borok a Pannon Borbolt kínálatából (kategória pl: Gere olaszrizling, Frittmann Irsai Olivér, Dúzi rosé, Vylyan rosé, Takler kékfrankos, Vylyan Portugieser)
- Nespresso és Umami kávék széles választéka, normál és alternatív tejjel, kiegészítőkkel
- Energiaital

3. italcsomag 12 óra időtartamára, korlátlan fogyasztással 13.900.- Ft/fő

- Koccintópezsgő (gyerekeknek Kinderschnaps: gümıcukor-sprite)
- Ásványvíz szénsavas és szénsavmentes
- Szénsavas üdítőitalok: coca-cola, cola zéró, tonik, gyömbér, fanta, sprite
- Zöldcitromos-mentás házi limonádé
- Szénsavmentes frissítők: narancslé, almalé, jeges tea
- Csapolt sör: Pécsi sör
- Alkoholmentes palackozott/dobozos sör egyeztetett márkából
- Palackozott borok a Pannon Borbolt kínálatából (kategória pl: Gere olaszrizling, Frittmann Irsai Olivér, Dúzi rosé, Vylyan rosé, Takler kékfrankos, Vylyan Portugieser)
- Kevert italok: Aperol spritz, Cuba libre, Gin-tonic, Mojito vagy Hugo, Vodka-szóda, Vodka-gyömbér vagy Captain morgan - gyömbér,
- Nespresso és Umami kávék széles választéka
- Energiaital

Töményszesz italcsomag 12 óra időtartamára, korlátlan fogyasztással 5900.- Ft/fő (csak felnőtt vendégekre számolva)

- Jägermeister vagy /és Unicum
- Whisky (pl Jim Beam, Ballantines, Johnnie Walker)
- Aperol /Tubi 40
- Vodka (pl Finlandia, Bols)
- Bacardi vagy Bailey's
- Gin (Gordon's vagy Bombay, Beefeater)
- Pálinka: barack, szilva

A csomag választásakor GRÁTISZ szolgáljuk fel a hozott kiegészítő röviditalokat.

Koktélbár profi mixerrel, teljes felszereléssel, egyéb röviditalokkal

1. Standard koktélcsomag

Long drinks:

- Aperol Spitz (aperol, prosecco, szóda)
- Mojito (fehér rum, cukor szirup, lime-lé, szóda , menta , lime)
- Sex on The Beach / vodka, barack likőr, narancslé, ribizlilé/
- Tequila Sunrise / tequila, narancslé, grenadin szirup /
- Gin Fusion / gin, lime-lé, mangó szirup, lime, szóda /
- Fuzzy Green / narancslé, ananászlé, vodka, rum, lime-lé, blue curacao szirup /
- Melon Sun / vodka, narancslé, ananászlé, sárgadinnye szirup, blue curacao likőr /

Alkohol mentes:

- Virgin Mojito / menta, lime, cukor szirup, lime-lé, szóda /
- Safe Sex on The Beach / narancslé, mandula szirup, ribizlilé /
- Florida Sunrise / lime-lé, narancslé, ananászlé, grenadin szirup /

Az I. csomag választása esetén az alapszeszek tisztán is fogyaszthatók:

Kiegészíthető: Jägermeister, pálinkák, Whisky

Standard csomag ára: 7900.-Ft/fő (csak felnőtt vendégekre számolva)

2. Extra koktélcsomag

Long drinks:

- Aperol Spitz / aperol, prosecco, szóda /
- Sex on The Beach / vodka, barack likőr, narancslé, ribizlilé/
- Cosmopolitan / vodka, triple sec likőr, ribizlilé, lime-lé, cukor szirup/
- Blue Hawaii / rum, blue curacao likőr, ananászlé, kókusz szirup, sprite/
- Gin Fusion / gin, lime-lé, mangó szirup, lime, szóda /
- Pina Colada / fehér rum, ananászlé, kókusz szirup, tejszín /
- Woo Woo / vodka, barack likőr, ribizlilé, lime-lé/
- Pina Colada / fehér rum, ananászlé, kókusz szirup, tejszín /

STRONG Long Drinks:

Long Island Ice Tea / fehér rum, tequila, vodka, gin, triple sec, lime-lé, cukor szirup, lime, cola /

Miami Vice Tea / fehér rum, tequila, vodka, gin, őszibarack likőr, lime-lé, cukor szirup, lime, ribizlilé /

Mai Tai / fehér rum, sötét rum, sárgabarack brandy likőr, ananászlé, narancslé, mandula szirup, overproof (rum), lime /

Swimming Pool / vodka, rum, blue curacao likőr, ananászlé, kókusz szirup, tejszín /

Alkohol mentes:

Virgin Pina Colada / ananászlé, kókusz szirup, tejszín /

Safe Sex on The Beach / narancslé, mandula szirup, fekete ribizlilé /

Florida Sunrise / lime-lé, narancslé, ananászlé, szóda, lime, grenadin szirup /

A 2. csomag választása esetén az alapszeszek tisztán is fogyaszthatók:

Kiegészíthető: Jägermeister, pálinkák, Whisky

Extra csomag ára: 9900.-Ft/fő (csak felnőtt vendégekre számolva)

3. Ultra koktélcsomag

Long Drinks:

Aperol Spitz / aperol, prosecco, szóda /

Mojito / fehér rum, cukorszirup, lime-lé, szóda, menta, lime /

Sex on The Beach / vodka, őszibarack likőr, narancslé, fekete ribizlilé/

Cosmopolitan / vodka, triple sec, fekete ribizlilé, lime-lé, cukorszirup/

Tequila Sunrise / tequila, narancslé, grenadin szirup /

Pina Colada / fehér rum, ananászlé, kókusz szirup, tejszín /

Strawberry Colada / fehér rum, ananászlé, eper szirup, tejszín /

Gin Fusion / gin, lime-lé, mangó szirup, lime, szóda /

Fuzzy Green / narancslé, ananászlé, vodka, rum, lime-lé, blue curacao szirup /

Margarita / tequila, triple sec, cukor szirup, lime-lé, lime /

Summer Fresh / vodka, maracuja likőr, eper szirup, alma-lé, szóda/

STRONG Long Drinks

Long Island Iced Tea / fehér rum, tequila, vodka, gin, triple sec, lime-lé, cukor szirup, lime, cola /

Miami Vice Tea / fehér rum, tequila, vodka, gin, barack likőr, lime-lé, cukor szirup, lime, ribizlilé /

Zombie / fehér rum, sötét rum, cherry brandy likőr, ananászlé, narancslé, grenadin szirup, overproof, lime /

Mai Tai / fehér rum, sötét rum, sárgabarack brandy likőr, ananászlé, narancslé, mandula szirup, overproof (rum), lime /

5 SHOTS:

Kamikaze Special / vodka, triple sec, blue curacao, lime-lé, cukor szirup, energia ital/

Alkoholmentes:

Virgin Mojito / menta, lime, cukor szirup, lime-lé, szóda /

Virgin Pina Colada / ananászlé, kókusz szirup, tejszín /

Safe Sex on The Beach / narancslé, mandula szirup, ribizlilé /

Florida Sunrise / lime-lé, narancslé, ananászlé, szóda, lime, grenadin szirup /

A 3. csomag választása esetén az alapszeszek tisztán is fogyaszthatók:

Kiegészíthető: Jägermeister, pálinkák, Whisky

Extra csomag ára: 9900.-Ft/fő (csak felnőtt vendégekre számolva)

DÍJMENTES SZOLGÁLTATÁSAINK, ami nálunk az alap:

- Tapasztalt bankettvezetői felügyelet a rendezvény teljes időtartamára: 0 Ft
- A cégünkől megrendelt ételek és italok szervízzolgáltatása egységes porcelán-fém tálaló-, evőeszköz- és étkészlettel, valamint üveg pohárkészlettel: 0 Ft
- Szakképzett, udvarias, formaruhás szervíz-közreműködés: 0 Ft
- Választható (dekorhoz illően) magas minőségű textilhatású szalvéta 0 Ft
- Megmaradt ételek szakszerű elcsomagolása igény szerint 0 Ft

EGYÉB KAPCSOLÓDÓ SZOLGÁLTATÁSOK

- Hozott sütemények és gyümölcsök szervírozása saját eszközökkel (tálalás svédasztalon tálcákon, formatányérok, fogyasztáshoz szükséges tányérok, evőeszközök, szalvéták), catering személyzettel, mosogatással: 1000.- Ft/fő
- Hozott menyasszonyi torta szervírozása saját eszközökkel (tortakocsi, tányérok, evőeszközök, szalvéták) és személyzettel: gratisz
- Hozott röviditalok szervírozása saját eszközökkel (italfajtának megfelelő minőségi poharak, jég, kiegészítő citrusok, szívószál, átlag töréskár, mosogatás, stb) és szakképzett személyzettel: 1500.- Ft/fő

KEDVEZMÉNYEK

- Gyermek étel- és italcsomag ár 0-5 éves korig: -100%
- Gyermek étel- és italcsomag ár 5-10 éves korig: -50%

Kitelepülési – eszköz/étel/ital szállítási és személyzet utaztatási költség a Gálffy birtokra általánosan 150.000.-Ft.

Vendéglátás szolgáltatás (étel-ital kiszolgálás) maximális időkerete 12 óra (vendég érkezéstől kezdődően – vendégvárás kezdetétől számítva)

Minimális rendelési mennyiség 70 adag (minimum a vacsora, éjféle vacsora és italcsomag).

Kisebbségszámú esküvők esetében is elvállaljuk a catering szolgáltatást, a minimum 70 adagos költségre pótdíjazva.

Catering foglaló: fix 300.000.- Ft ami levonásra kerül a végszámlából, ami az esküvő utáni első munkanap (addig egyéb fizetnivaló nincs). A díjak és menük személyes megbeszélés alkalmával egyedileg módosíthatóak.