

Esküvői catering ajánlat az Umamitól

A kezdet... Vendégvárók hagyományosan, vagy mediterrán módra

1. Házi sós falatok

- Házi készítésű pogácsák
- Sajtos-magvas rúd

500.-Ft/fő

2. Mediterrán nyár

- Füstölt lazackrém kanapé
- Sajtvariációk pálcikára szúrva
- Mini mozzarella-koktélparadicsom-bazsalikom nyársak
- Brie sajt - serrano sonka - füge kanapé

1400.-Ft/fő

3. Spanyol deszka

- Olívbogyó válogatás
- Aszalt paradicsom
- Szalámi, sonka, sajt (pl. chorizo, serrano, manchego)
- Frissen sült ropogós baguette

1800.-Ft/fő

4. Magyaros étvágyfalatok

- Libamáj pástétom hagymalekvárral
- Füstölt kacsamell szeletek bodzás salátalevelekkel
- Kanapék: padlizsánkrém, körözött-szalonnachipses, sült erdeigombás
- Fűszeres húsgolyók nyárson

2000.-Ft/fő

A folytatás, avagy dínom-dánom lakodalom...

Természetesen speciális étrendű vendégeidről is gondoskodunk (glutén-laktóz- és egyéb érzékenység, allergia, vegán vagy vegetáriánus étel elkészítése nem jelent gondot számunkra. Külön adagokban, személyre szólóan tálaljuk a vacsorát részükre, neked csak össze kell gyűjteni és nekünk átadni, hogy kinek milyen érzékenység szerint készüljünk. Több nemzetiségű násznép esetén sem kell kétségbe esned, nagy gyakorlattal és örömmel főzzük a nemzetközi (dél- és nyugat európai, közel-keleti, thai, amerikai) konyha remekeit is, ha a magyaros vonal mellé gesztusként becsempésznél valami különleges/ottani szokásnak megfelelő ételt.



Tálszervizes vacsorák hagyományos és nemzetközi változatokban

1. menü 8900.- Ft/fő

- Tyúkhúsleves finommetélttel és levezöldségekkel
- Levesben főtt tyúkhús, mártásokkal (pl . fokhagyma, paradicsom)
- Vegyes húsos tál:
 - Ropogósra sült kacsacomb
 - Füstölt sajttal töltött-baconben grillezett csirkemell
 - Rántott sertéskaraj
 - Rántott zöldségek, tartár
- Vegyes köretes tál:
 - Petrezselymes burgonya vagy steakburgonya
 - Párolt rizs vagy zöldséges rizs
 - Párolt lilakáposzta
- Magyaros saláták vegyesen (káposzta, uborka, paradicsom, paprika)

2. menü 8900.- Ft/fő

- Újházi tyúkhúsleves
- Vegyes húsos tál:
 - Rántott csirkemell
 - Baconben sült kakukkfűves csirkemáj
 - Csevap ajvárral
 - Panko morzsában sült harcsafilé remoulade mártással
 - Fokhagymás sertésflekken
- Vegyes köretes tál:
 - Steakburgonya vagy petrezselymes parázsburgonya, esetleg burgonyapüré
 - Párolt rizs, vagy zöldséges rizs, rizibizi
- Magyaros saláták vagy levélsaláta balsamecetes dresszingsgel, vagy görög saláta

3. menü 9900.- Ft/fő

- Tárkonyos-citromos borjú raguleves, vagy marhahúsleves
- Vegyes húsos tál:
 - Kijevei csirkemell (fűszervajjal töltött-rántott)
 - BBQ mázas sült sertésoldalas
 - Pulykamell-saslik
 - Zöldségfasírt joghurtos mártogatóssal
- Vegyes köretes tál:
 - Steakburgonya
 - Párolt rizs
- Salátatányér: coleslaw, levélsaláta-keverék dresszingsgel, sopszka saláta



Vacsora svédasztalról , vagy félig svédasztalról

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

Lehetőség van teljesen, vagy részben is a svédasztalos étkezésre, mint például:

- Levest felszolgáljuk, minden más svédasztalos
- Előételt welcome fogásnak tálaljuk az asztalokra tálakon, levest felszolgáljuk, főétel és saláták svédasztalos megoldással maradnak

1. összeállítás 11 900.- Ft/fő

Hideg előételek, vagy welcome falatok:

- Mozzarella sajt bazsalikomos friss paradicsommal
- Sárgadinnye füstölt sonkával
- Magyaros vegyes ízelítő kézműves sajtokból, füstöltekből
- Krémcsés kecskesajt-golyók zöldségkonfettiben
- Kanapék: pl füstölt lazacatáros, padlizsánkrémcsés, füstölt sonkás, camembertes, stb
- Sertésszűz borskéregben grillezve rukkolával, vagy libamájpástétom hagymalekvárral

Leves:

- Bármilyen húsleves (FELSZOLGÁLVA, tálban)
 - Hideg gyümölcs- vagy meleg zöldség krémleves idény szerint (SVÉDASZTAL)
- Például: Eper krémleves, Mediterrán paradicsomos-bazsalikomos csicseriborsó leves, Brokkoli-cheddar leves, Sültpaprika krémleves fetamorzsával, Erdeigomba krémleves, kukorica-chowder, Citromos vöröslencse krémleves, Klasszikus nyári meggyleves stb...

Meleg főételek:

- Füstölt sajttal töltött-baconben grillezett jércemell burgonyagrattinnal, párolt zöldségekkel
- Kacsacomb-pecsenye tepsis burgonyával, párolt lilakáposztával
- Rántott szelet/tekerics kívánság szerint simán vagy töltve (csirkemell, csirkecomb, sertéskaraj) vagy rántott sajt és zöldségek
- Erdeigombás szarvasragu burgonyakrokettel, áfonyaízzel és körtével, vagy Burgundi /Eszterházy marharagu

Saláták:

- Görög saláta
- Magyaros saláták vegyesen
- Kevert levélsaláta-mix dresszingsel
- Majonézes-snidlinges kukoricasaláta



2. összeállítás 11 900.- Ft/fő

Welcome falatok (büféasztalon vagy érkezésre asztalra készítve)

- Mediterrán mezze: baba ganoush, citromos-mentás sárgarépa saláta, karamellizált padlizsán, aszaltparadicsom-olivabogyó saláta, avokádókrém, hummuszkrém, kovászos pitakenyér
- Kanapék: pl füstölt lazactatáros, padlizsánkrémes, füstölt sonkás, camembertes, stb
- Mini mozzarella-bazsalikom-koktélparadicsom nyársak
- Kecskesajtgolyók zöldségkonfettiben

Leves:

- Citromos-pikáns borjú raguleves (tejszínnel vagy anélkül, FELSZOLGÁLVA, tálban) vagy bármilyen húsleves
- Hideg gyümölcs- vagy meleg zöldség krémleves idény szerint (SVÉDASZTAL)
Például: Eper krémleves, Mediterrán paradicsomos-bazsalikomos csicseriborsó leves, Brokkoli-cheddar leves, Sültpaprika krémleves fetamorzsával, Erdeigomba krémleves, kukorica-chowder, Citromos vöröslencse krémleves, Klasszikus nyári meggyleves stb...

Főételek:

- Harcsafilé ropogós pankó morzsában, zöldséges jázminrizzsel és kapros majonézzel
- Görög fűszeres- fetás grillezett csirkemell burgonyapürével vagy fokhagymával tűzdelt sertéstarja
- Rántott szelet/tekercs kívánság szerint simán vagy töltve (csirkemell, csirkecomb, sertéskaraj) vagy rántott sajt és zöldségek
- Marhapörkölt galuskával vagy konfitált marhapofa vadas mártással, zsemlegombóccal, vagy Eszterházy marharagu burgonyakrokettel,

Saláták:

- Görög saláta
- Gránátalmás-zöldcitromos uborkasaláta
- Magyaros saláták vegyesen
- Kevert levélsaláta-mix dresszingeikkel
- Majonézes-snidlinges kukoricasaláta
- Tabbouleh



Svédasztal főétel csere lehetőségek nemzetközi konyhákból

- Mézes-chilis csirkeszárny steakburgonyával és coleslaw salátával
- Tandoori csirkecomb kurkumás rizzsel és mentás joghurttal
- Za'atar csirkecomb, gránátalmás piláf ágyon
- Csirkecomb/mell tikka masala, jázminrizs
- Shawarma csirkecomb/mell, mentás joghurttal és jázminrizzsel
- Vindaloo csirke curry jázminrizzsel
- Kentucky csirkeszárny steak burgonyával és coleslaw
- Csirkemell-saslik héjas sült burgonyával, sopszka saláta
- Kung Pao csirke, jázminrizs
- BBQ mázban sült sertésoldalas, steakburgonya, coleslaw
- Kijevi csirkemell (fűszervajjal töltött-rántott) burgonyapürével, salátával
- Grillezett csirkemellcsíkok négysajt mártásban, mandulás brokkolival és jázminrizzsel
- Lesütött sertésárja hagymás tepsis burgonyával, salátával
- Vidéki töltött csirkecomb petrezselymes burgonyával
- Juhtúróval-szalonnával töltött csirkemell rántva, köret
- Mexikói tépett sertés (carnitas) vörös rizzsel, fajita zöldségekkel, sajtszósszal

Vegetáriánus ételek:

- Töltött cukkini, bazsalikomos paradicsomszósz, saláta
- Panko rántott cukkini, citromos aioli, rizs
- Zöldségfasírt, bulgur, mártogatós
- Zöldségfasírt, remoulade, rizs
- Erdeigombás-petrezselymes gnocchi
- Padlizsán curry, jázminrizs
- Cukkini au gratin
- Falafel mentás joghurttal, tabbouleh salátával
- Ázsiai pirított zöldséges tészta
- Aloo Gobi (indiai karfiol-burgonya curry), rizs
- Penne arrabbiata
- Tejszínes spárgás gnocchi
- Teriyaki zöldséges tofu, rizs
- Mediterrán töltött padlizsán, saláta
- Csicseriborsó-burgonya curry, rizs



La Dolce vita...

Klasszikus desszertbár, a felsorolt kínálatból három-négy féle desszert

választható:

- Csokoládé mousse bogyós gyümölcsökkel, vagy meggykrémmel
 - Gesztenye mousse csokoládéöntettel, amarena meggyel
 - Panna cotta gyümölcsöntettel vagy sós karamellel
 - Pisztáciakrém eperrel
 - Citromkrémes tartalette
 - Répatorta narancsos mascarponehabbal
 - Francia csokoládétorta bogyós gyümölcsökkel, vagy rumos meggyel
 - Tiramisu classic, vagy epres, bodzás
 - Rétesek vegyesen (3 féle)
 - Somlói galuska
 - New York sajtorta bármilyen kiegészítéssel (gyümölcsöntetek, sós karamell)
 - Cupcake (ízlés szerint)
 - Amerikai pite (almás, key-lime, sütőtökös, banános)
- Vagy egyéb, kívánság szerint . Rengeteg féle desszertet készítünk, a szezon és az igények szabnak csak határt a választéknak.

Klasszikus desszertbüfé ára: 1800.-Ft/fő

Sajtválogatás ínycsemegeknek

1.

- Francia, holland és olasz sajt különlegességek olajos magokkal, olívával és gyümölcsökkel
2300.-Ft/fő

2.

- Kézműves helyben beszerezhető sajtok zöldségekkel, olajos magokkal és gyümölcsökkel
1900.-Ft/fő



Ha eljő az éjfél...

Éjféli vacsorák az új asszonynak, új embernek és a kedves násznépnek 😊

Tradicionális menük:

- Töltött káposzta 2200.- Ft/fő
- Magyaros hideg paraszttál füstöltekkel-sajtokkal, zöldségekkel 2300.- Ft/fő
- Marhapörkölt galuskával vagy tarhonyával, magyaros salátával 2600.- Ft/fő
- Disznótoros: frissen sült mini kolbász, hurka mustárral és savanyúságokkal, kenyérrel 2500.- Ft/fő
- Borjúpaprikás kapos-túrós galuskával 2800.-Ft
- Kakaspörkölt galuskával, magyaros salátával 2000.-F t/fő
- Hortobágyi húsos palacsinta 1900.- Ft/fő
- Csirkepaprikás galuskával 1900.- Ft/fő

Kevésbé tradicionális menük:

- Kanapészendvicsek, kenegetők, snack 1900.-Ft/fő
- Csevap és grillkolbászok mustárral, ajvárral, héjában sült burgonyával, zöldekkel 2800.-Ft/fő
- Jacket potato bár, salátákkal 1900.-Ft/fő
- Lasagne klasszikus és sült zöldséges 2200.-Ft/fő
- Hot dog bár (amerikai kifli, roppanós virsli, szószok, sült hagyma, uborka relish) 1600.-Ft/fő
- Texmex bár: amerikai chili, tépett sertéssült fajita zöldségekkel és szószokkal, tortillával 2600.-Ft/fő

Szomjúság ellen és a jó hangulatért: all inclusive italcsomag ajánlatainkból válogathatsz kedvedre...

1. italcsomag 10 óra időtartamára, korlátlan fogyasztással 6900.- Ft/fő

- Fogadópezsgő (gyerekeknek Kinderschnaps: gumicukor-sprite)
- Ásványvíz szénsavas és szénsavmentes
- Szénsavas üdítőitalok: cola, cola zéró, tonik, gyömbér, narancs
- Zöldcitromos-mentás házi limonádé
- Szénsavmentes frissítők: narancslé, almalé, jeges tea
- Csapolt sör: Pécsi sör
- Alkoholmentes palackozott sör egyeztetett márkából
- Folyóborok a Pannon Borbolt kínálatából
- BeanOn pécsi kávé
- Energiaital



2. italcsomag 10 óra időtartamára, korlátlan fogyasztással 7500.- Ft/fő

- Fogadópezsgő (gyerekeknek Kinderschnaps: gümıcukor-sprite)
- Ásványvíz szénsavas és szénsavmentes
- Szénsavas üdítőitalok: cola, cola zéró, tonik, gyömbér, narancs
- Zöldcitromos-mentás házi limonádé
- Szénsavmentes frissítők: narancslé, almalé, jeges tea
- Csapolt sör: Pécsi sör
- Alkoholmentes palackozott sör egyeztetett márkából
- Palackozott borok a Pannon Borbolt javaslistaiból (pl Gere olaszrizling, Dúzsi rosé, Vylyan rosé, Takler kékfrankos, Vylyan Portugieser, Heimann sxrd stb...)
- BeanOn pécsi kávék
- Energiaital

3. italcsomag 10 óra időtartamára, korlátlan fogyasztással 8900.- Ft/fő

- Fogadópezsgő (gyerekeknek Kinderschnaps: gümıcukor-sprite)
- Ásványvíz szénsavas és szénsavmentes
- Szénsavas üdítőitalok: cola, cola zéró, tonik, gyömbér, narancs
- Zöldcitromos-mentás házi limonádé
- Szénsavmentes frissítők: narancslé, almalé, jeges tea
- Csapolt sör: Pécsi sör
- Alkoholmentes palackozott sör egyeztetett márkából
- Palackozott borok a Pannon Borbolt javaslistaiból (pl Gere olaszrizling, Dúzsi rosé, Vylyan rosé, Takler kékfrankos, Vylyan Portugieser, Heimann sxrd stb...)
- Kevert italok: Aperol spritz, Cuba libre, Mojito
- BeanOn pécsi kávék
- Energiaital

Töményszesz italcsomag 10 óra időtartamára, korlátlan fogyasztással

3500.- Ft/fő (csak felnőtt vendégek számolva)

- Jagermeister vagy Unicum
- Whisky (pl Jim Beam, Ballantines, Johnnie Walker)
- Vodka (pl Finlandia, Bols)
- Bacardi
- Bailey's
- Pálinka: barack, szilva

A csomag választásakor GRÁTISZ szolgáljuk fel a hozott kiegészítő röviditalokat (pl házi pálinka)



Koktélbár profi mixerrel, teljes felszereléssel, egyéb röviditalokkal

1. Standard csomag

- Mojito
- Cuba libre
- Pina Colada
- Strawberry Colada
- Tequila sunrise
- Gin Fizz
- Alkoholmentes: Mojito, Pina Colada, Florida sunrise

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

Bacardi, Vodka, Tequila, Gin

Kiegészíthető: Jagermeister, pálinkák, Whisky

Standard csomag ára: 4900.-Ft/fő (csak felnőtt vendégekre számolva)

2. Extra csomag

- Mojito
- Cuba libre
- Pina Colada
- Strawberry Colada
- Tequila sunrise
- Gin Fizz
- Mai Tai
- Caipirinha
- Alkoholmentes: Mojito, Pina Colada, Florida sunrise

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

Bacardi, Vodka, Tequila, Gin, Áfonyalikőr, Barna rum, Krémlikőr

Kiegészíthető: Jagermeister, pálinkák, Whisky

Extra csomag ára: 5900.-Ft/fő (csak felnőtt vendégekre számolva)

Ajánlatunk egyik tétele sincs kőbe vésve, nyitottak vagyunk bármilyen változtatásra. Catering szolgáltatásunk szinte bárhol megvalósítható, de a kitelepülési költség egyedileg kerül meghatározásra, a helyszín felszereltsége, megközelíthetősége, távolsága és a választott étel-ital kínálat eszközigénye függvényében.



DÍJMENTES SZOLGÁLTATÁSAINK, ami nálunk az alap:

- Tapasztalt bankettvezetői felügyelet a rendezvény teljes időtartamára: 0 Ft
- Servízzolgáltatás egységes porcelán-fém tálaló-, evőeszköz- és étkészlettel, valamint üveg pohárkészlettel: 0 Ft
- Szakképzett, udvarias, formaruhás szervíz-közreműködés: 0 Ft

GRÁTISZ SZOLGÁLTATÁSOK

- Hozott sütemények és gyümölcsök szervírozása saját eszközökkel és személyzettel
- Hozott menyasszonyi torta szervírozása saját eszközökkel és személyzettel
- Hozott röviditalok szervírozása saját eszközökkel és személyzettel

EGYEDI KEDVEZMÉNYEK

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

