

Esküvői catering ajánlat az Umamitól 2024

A kezdet... Vendégvárók hagyományosan, vagy mediterrán módra

1. Házi sós falatok

- Házi készítésű pogácsa
- Sajtos-magvas rúd

500.-Ft/fő

2. Mediterrán nyár

- Füstölt lazackrém kanapé
- Brie sajt - serrano sonka - füge kanapé
- Sajtvariációk holland és kézműves helyi sajtokból
- Mini mozzarella-koktélpáradicsom-bazsalikom nyársak

1400.-Ft/fő

3. Magyaros étvágyfalatok

- Libamáj-kacsamáj pástétom hagymalekvárral, kaláccsal
- Kanapék: padlizsánkrém, körözöttes-szalonnachipses, sült erdeigombás-petrezselymes
- Füstöltek és sajtok zöldségekkel, kovászos friss kenyérral

2500.-Ft/fő

4. Vidéki lakodalmas kínálóasztal

- Mini fasírtgolyók
- Sült csirkecomb dobverő
- Egészen sült sertéskaraj vékonyra szeletelve
- Majonézes saláták
- Házi savanyúságok
- Házi kelt kalácsok (kakaós, diós, mákos, fahéjas) vagy kuglóf

2500.-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, koreai, karibi, stb) konyha remekeit is, ha a magyaros vonal mellé gesztusként becsempésznél valami különleges/ottani szokásnak megfelelő ételt.



Tálszervizes vacsorák (húsok és köretek külön tálalva)

1. menü 8900.- Ft/fő

- Tyúkhúsleves lúdgégetésztával és levezöldségekkel
- Levesben főtt tyúkhús, mártásokkal (pl . fokhagyma, paradicsom)

Vegyes húsos tál:

- Ropogósra sült kacsacomb
- Füstölt sajttal töltött-baconben grillezett csirkemell
- Rántott csirkemell
- Fokhagymás sertéspecsenye

Vegyes köretes tál:

- Petrezselymes pirított burgonya , vagy burgonyapüré, steakburgonya
- Párolt jázminrizs vagy rizibizi
- Párolt lilakáposzta

Magyaros saláták vegyesen (káposzta, uborka, paradicsom, paprika)

2. menü 9900.- Ft/fő

- Újházi tyúkhúsleves

Vegyes húsos tál:

- Mozzarellával-paradicsommal grillezett csirkemell
- Csevap ajvárral
- Panko morzsában sült csirkemell vagy/és Panko morzsában sült harcsafilé remoulade mártással
- Lesütött fokhagymás sertésoldalas vagy fűszeres sertésflekken

Vegyes köretes tál:

- Tepsis burgonya vagy petrezselymes parázsburgonya, esetleg burgonyapüré
- Párolt rizs, vagy zöldséges rizs, rizibizi

Magyaros saláták, plusz kiegészítés görög saláta/ majonézes kukorica minden asztalra

3. menü 10900.- Ft/fő

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

Vegyes húsos tál:

- Sonkával-sajttal töltött rántott csirkemell
- BBQ mázas sült sertésoldalas
- Csirkemell-saslik (cukkini, gomba, szalonna, hagyma, kápia paprika darabokkal nyárson)
- Csevap ajvárral

Vegyes köretes tál:

- Steakburgonya
- Párolt rizs

Salátatányér: coleslaw, levélsaláta-keverék dresszingsel, sopszka saláta

A vegyestálak tetszés szerint variálhatóak, akár személyes-családi kedvenc sültet-rántottat is szívesen készítünk, ami esetleg itt nem szerepel.

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/kínálóasztalon, levest felszolgáljuk, főétel és saláták svédasztalos megoldással maradnak

1. összeállítás 12 900.- Ft/fő

Hideg előételek, vagy welcome falatok:

- Mozzarella sajt bazsalikomos friss paradicsommal
- Sárgadinnye nyársak füstölt sonkával
- Magyaros vegyes ízelítő kézműves sajtokból, füstöltekből
- Krémcsés kecskesajt-golyók zöldségkonfettiben
- Kanapék: pl füstölt lazactatáros, padlizsánkrémcsés, serrano sonkás, camembertes, stb (kb 30 féle kanapét tudunk készíteni, egyénileg egyeztetve)
- Mezze tálkák (medierrán saláták-zöldségek-falafel-húsok-krémek)

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
- Sonkával-sajttal töltött csirkemell, rizibizi vagy zöldséges jázminrizs, vagy párolt jázminrizs
- Erdeigombás szarvasragu burgonyakrokettel, áfonyaízzel és körtével, vagy Burgundi /Eszterházy marharagu
- Vegetáriánus lasagne, vagy töltötöt cukkini mediterrán paradicsomszósszal, vagy bármilyen vegetáriánus étel

Saláták:

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

2. Összeállítás 12 900.- Ft/fő

Welcome falatok (büféasztalon vagy érkezésre asztalra készítve)

- Mediterrán mezze: baba ganoush, pisztáciás fetakrém, citromos-mentás sárgarépa saláta, karamellizált padlizsán, aszaltparadicsom-olivabogyó saláta, hummuszkrém, kovászos pitakenyér (Az Umami aktuális délutáni mezze kínálatából válogatás, lsd umamipecs.hu)
- Kanapék: pl füstölt lazactatáros, padlizsánkrémes, serrano sonkás, camembertes, stb
- Mini mozzarella-bazsalikom-koktélparadicsom nyársak
- Wrap tekercsek

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 - egészben sült sertésstarja-pecsenye
- Rántott szelet/tekercs kívánság szerint simán vagy töltve bármivel (csirkemell, csirkecomb, sertéskaraj)
- Marhapörkölt galuskával vagy konfitált marhanyak vadas mártással, zsemlegombóccal vagy mexikói enchilada (csirkés és vega) lime-os tejföllel

Saláták:

- Görög saláta
- Cézár saláta hétperces tojással
- Magyaros saláták vegyesen (paradicsom, uborka, káposzta, paprika)
- Kevert levélsaláta-mix dresszingsel
- Majonézes-snidlinges kukoricasaláta

IDÉNY SZERINT A SALÁTABÁR ÖSSZETÉTELÉT SZÍVESEN VÁLTOZTATJUK!

Mindkét svédasztal esetében a menü összeállítható egyedi igények szerint, vagy az Umamiban készített bármelyik ételre cserélhető, ami kivitelezhető kitelepülve!

Svédasztal főétel csere lehetőségek nemzetközi konyhákból

- Mézes-chilis csirkeszárny steakburgonyával és coleslaw salátával
- Kentucky csirkeszárny steakburgonyával és coleslaw-val
- Tandoori csirkecomb kurkumás rizszel és mentás joghurttal
- Za'atar fűszeres csirkecomb, gránátalmás rizspiláf ágyon
- Csirkecomb/mell tikka masala jázmin/basmati rizszel
- Shawarma csirkecomb/mell, mentás joghurttal és jázminrizszel
- Vindaloo csirke curry jázminrizszel
- 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
- Kung Pao (Gong Bao) csirke jázminrizszel
- BBQ mázban sült sertésoldalas steakburgonyával és coleslaw-val
- Grillezett csirkemellcsíkok négysajt mártásban, mandulás brokkolival és jázminrizszel
- Lesütött sertésstarja hagymás tepsis burgonyával, salátával
- Tiroli grösstl
- Csevap vagy pljeskovicica ajvárral, steakburgonyával
- Pulled pork sandwich, sült burgonya, coleslaw
- Harcsapaprikás vagy borjúpaprikás kapos-túrós galuskával

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
- Tejszínes spárgás gnocchi
- Teriyaki zöldséges tofu, rizs
- Mediterrán töltött padlizsán, saláta
- Csicseriborsó-burgonya curry, rizs
- Thai enyhén csípős-zöldséges rizstészta
- Juhtúrós sztrapacska (szalonnapörccel)
- Juhtúrós-zöldséggel-bulgurral töltött sült paprika

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 /sós karamellel
 - Pisztáciakrém eperrel vagy málnával
 - Citromkrémes (vagy vaníliakrémes) tartalette bogyós gyümölcsökkel, mini habcsókkal
 - Francia csokoládétorta bogyós gyümölcsökkel, vagy rumos meggyel
 - Tiramisu classic, vagy epres, bodzás
 - Rétesek vegyesen (3 féle)
 - New York sajttorta bármilyen kiegészítéssel (gyümölcsöntetek, sós karamell)
 - Túrótorta bármilyen gyümölcsfeltéttel
 - Falusi mákos/diós kalács
 - Portugál krémes (Pastel de Nata)
 - Vegyes mini pohárkrémek (szezonzöldségben pici de látványos és finom krémdesszertek)
- Vagy egyéb, kívánság szerint. Rengeteg féle desszertet készítünk, a szezon és az igények szabnak csak határt a választéknak.

Klasszikus desszertbüfé ára: 1900.-Ft/fő

Sajtválogatás ingyencéknek

1.

- Francia, holland és olasz sajt különlegességek olajos magokkal, olívával és gyümölcsökkel
- 2800.-Ft/fő**

2.

- Kézműves helyben beszerezhető sajtok zöldségekkel, olajos magokkal és gyümölcsökkel
- 2200.-Ft/fő**

Ha eljő az éjféli...

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

Tradicionalis menük:

- Töltött káposzta 2600.- Ft/fő
- Magyaros hideg paraszttál füstöltekkel-sajtokkal, zöldségekkel 2900.- Ft/fő
- Marhapörkölt galuskával vagy tarhonyával, magyaros salátával 2900.- Ft/fő
- Disznótoros: frissen sült mini kolbász, hurka mustárral és savanyúságokkal, kenyérral 2500.-Ft/fő
- Borjúpaprikás kaporos-túrós galuskával 3500.-Ft
- Kakaspörkölt vagy sertéspörkölt galuskával, magyaros salátával 2500.-Ft/fő
- Csirkepaprikás galuskával 2000.- Ft/fő
- Hortobágyi húsos palacsinta 2300.- Ft/fő

Kevésbé tradicionális menük:

- Kanapészendvicsek, kenegetők, snack 2500.-Ft/fő
- Csevap és grillkolbászok mustárral, ajvással, héjában sült burgonyával, zöldekkel 2800.-Ft/fő
- Jacket potato bár, salátákkal 2500.-Ft/fő
- Lasagne klasszikus és sült zöldséges 2800.-Ft/fő
- Hot dog bár (hotdog zsemle, roppanós virsli, szószok, sült hagyma, uborka relish) 2200.-Ft/fő
- Enchilada (csirkés és vega) szószokkal 2900.-/fő
- Quesadilla (csirkés és vega) 2900.-/fő
- Wrap tekercsek millió változatban 1290.-/db

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

1. italcsomag 12 óra időtartamára, korlátlan fogyasztással 8900.- 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
- Nespresso és Umami kávék széles választéka
- Energiaital

2. italcsomag 12 óra időtartamára, korlátlan fogyasztással 9900.- 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
- Palackozott borok a Pannon Borbolt javasolataiból (pl Gere olaszrizling, Dúzsi rosé, Vylyan rosé, Takler kékfrankos, Vylyan Portugieser, Heimann sxrd stb...)
- Nespresso és Umami kávék széles választéka
- Energiaital

3. italcsomag 12 óra időtartamára, korlátlan fogyasztással 11.900.- 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
- Palackozott borok a Pannon Borbolt javasolataiból (pl Gere olaszrizling, Dúzsi rosé, Vylyan rosé, Takler kékfrankos, Vylyan Portugieser, Heimann sxrd stb...)
- Kevert italok: Aperol spritz, Cuba libre, Gin-tonic, Vodka-narancs
- Nespresso és Umami kávék széles választéka
- Energiaital

Töményszesz italcsomag 12 óra időtartamára, korlátlan fogyasztással 3900.- Ft/fő (csak felnőtt vendégekre számolva)

- Jagermeister vagy Unicum
- Whisky (pl Jim Beam, Ballantines, Johnnie Walker)
- 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 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: 6900.-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: 7900.-Ft/fő (csak felnőtt vendégekre számolva)

DÍJMENTES SZOLGÁLTATÁSAINK, ami nálunk az alap:

- Tapasztalt bankettvezetői felügyelet a rendezvény teljes időtartamára: 0 Ft
- Szervízszoftár egységes porcelán-fém tálaló-, evőeszköz- és étkezészetel, 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%

Kitelepülési költség Pécsen és 10 km-es körzetében általánosan 100.000.-Ft.

(Ha kültéri grillező-főző-sütő eszközöket kell telepíteni, a kitelepülési költség ettől magasabb lehet.)