

## Esküvői catering ajánlat 2025

### A kezdet... Vendégvárók hagyományosan vagy mediterrán módra

#### 1. Házi sós falatok

- Házi készítésű pogácsa
- Sajtos-magvas rúd

600 Ft/fő

#### 2. Mediterrán nyár

- Waffelkosarak: pisztáciás-fetás, lazackrém-capris, sült erdeigombás
- Kanapék: serrano sonkás, padlizsánkrém
- Sajtvariációk holland és kézműves helyi sajtokból, magokkal, aszalványokkal, baguettel
- Mini mozzarella-koktélpáradicsom-bazsalikom nyársak
- Olívás húsgolyók
- Sárgadinnye-sonka nyársak
- Mezze krémek pitaszeletekkel

2900 Ft/fő

#### 3. Magyaros étvágyfalatok

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

3900 Ft/fő

#### 4. Vidéki lakodalmas kínálóasztal

- Mini fasírtgolyók kovászos kenyérral
- Sajtos pogácsa
- Házi kelt kalácsok (kakaós, diós, mákos, fahéjas) vagy kuglóf
- Idénygyümölcsök

1900 Ft/fő

#### 5. Kanapészendvics kínálóasztal

Sült erdeigombás-petrezselymes, Hummuszkrém-zöldségszalmás, Padlizsánkrém, Tonhalkrém, Lazackrém-kapros, Camambert sajtos-diós-szőlős, Tojáskrém szalonnakonfettivel/piros retekkel, Tojáskrém-szarvasgombakrém, Töpörtyűkrém kápia-konfettivel, Serrano sonkás-brie sajtos-fügelekváros, Serrano sonkás-vajas-rukkolás, Csirkemelles-currys-mézes, Tépert sertéshúsos, Fetakrém, csirkesült, Körözöttes-ropogós szalonna-konfettis, Klasszikus pick szalámis-vajas (retro), Sonka-sajtos (retro), Pesztókrém-mozzarellás-paradicsomos (Maximum 5-6 féle, javasolt mennyiség 3 db/fő)

600Ft/db

## A folytatás, avagy dínom-dánom lakodalom...

Természetesen speciális étrendű vendégeidről is gondoskodunk glutén-, tej- és egyéb érzékenység vagy allergia esetén, illetve a vegán vagy a vegetáriánus étel elkészítése sem jelent gondot számunkra. Külön adagokban, személyre szólóan tálaljuk a speciális vacsorát, neked csak össze kell gyűjtened és nekünk átadnod, hogy kinek milyen érzékenység szerint készülünk. Több nemzetiségű násznép esetén sem kell kétségbe esned, nagy gyakorlattal és örömmel főzzük a nemzetközi konyha remekeit is, ha a magyaros vonal mellé gesztusként becsempésznél valami különleges 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, „kakastaréj”

#### Vegyes köretes tál:

- Petrezselymes pirított burgonya vagy steakburgonya vagy tepsis burgonya
- Párolt jázminrizs vagy rizibizi vagy kukoricás rizs
- Párolt lilakáposzta

Salátatányér: káposzta-, uborka-, paradicsom-, paprikasaláta klasszikusan

### 2. menü

9900 Ft/fő

- Újházi tyúkhúsleves

#### Vegyes húsos tál:

- Mozzarellával-paradicsommal grillezett csirkemell
- Ropogós porchetta-szeletek, vagy bőrös sertéscsászár-pecsenye
- Panko morzsában sült csirkemell
- Rántott zöldség (karfiol, cukkini, gomba) vagy rántott sajt, tartár

#### Vegyes köretes tál:

- Tepsis burgonya vagy petrezselymes parázborgonya vagy burgonyapüré
- Párolt jázminrizs vagy sült zöldséges rizs vagy rizibizi

Salátatányér: mediterrán zöldségsaláta, káposztasaláta, tejfölös uborkasaláta

### 3. menü

9900 Ft/fő

-Újházi tyúkhúsleves

Vegyes húsos tál:

-Görög fűszeres-fetás-olívás csirkemell

-Zengővárkonyi sertéstekercs rántva (sonka-uborka-sajt)

-BBQ sertésoldalas

-Vaslapos csirkecomb-filé vagy csirke-saslik

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 szerint

### 4. menü

10900 Ft/fő

-Tárkonyos-citromos borjú raguleves vagy marhahúsleves húsával és zöldségeivel

Vegyes húsos tál:

-Sertésszűz baconben sütve, külön tejszínes-petrezselymes gombamártással

-Sonkával-sajttal töltött rántott csirkemell

-Malac csülök ropogósra sütve

-Aszaltparadicsomos-mozzarellás csirkemell

-Csevap ajvárral

Vegyes köretes tál:

-Steakburgonya vagy tepsis burgonya (idényben petrezselymes parázsburgonya)

-Párolt rizs

-Grillzöldség

Salátatányér: coleslaw, sopszka saláta, uborkasaláta

**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 ( szezon függvényében javasoljuk módosítani)

- Mozzarella sajt bazsalikomos friss paradicsommal
- Sárgadinnye nyársak füstölt sonkával
- Sajt tál holland kézműves sajtokból
- Krémcs francia kecskesajt-golyók zöldségkonfettiben
- Kanapék: pl füstölt lazactatáros, padlizsánkrémcs, serrano sonkás, camembertes, stb (kb 20 féle kanapét tudunk készíteni, egyénileg egyeztetve)
- Mini mezze tálkák (mediterrán saláta variációk-zöldségek-falafel-krémek)

Leves:

- Bármilyen húsleves (FELSZOLGÁLVA, tálban) Pl: újházi tyúkhúsleves, tyúkhúsleves, marha húsleves, tárkonyos borjú raguleves, stb
  - Hideg gyümölcs- vagy ideg/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, párolt zöldségekkel
- Kacsacomb-pecsenye tepsis burgonyával, párolt lilakáposztával
- BBQ mázban sült sertésoldalas vagy tarja, grillzöldséggel
- Sonkával-sajttal töltött csirkemell, rizibizi vagy zöldséges jázminrizs, vagy párolt jázminrizs
- Marhapörkölt galuskával vagy texmex marhás töltött burgonya sajtszósszal, vagy csirkés/ vega quesadilla
- Vegetáriánus lasagne, vagy töltött cukkini mediterrán paradicsomszósszal, vagy bármilyen vegetáriánus étel

Saláták:

- Görög saláta
- Coleslaw
- Magyaros saláták: uborkasaláta, káposztasaláta, paradicsomsaláta
- Kevert levélsaláta-mix dresszingekekkel
- Majonézes-snidlinges kukoricasaláta / burgonyasaláta

## 2. összeállítás 13 900.- Ft/fő

Welcome falatok (büféasztalon vacsorához előételként, vagy érkezésre tálalva)

- Mediterrán mezze: muhammara, pisztáciás fetakrém, citromos-mentás sárgarépa saláta, karamellizált-sült padlizsán, tabbouleh, 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-koktélpáradicsom nyársak
- Brit rakott szendvicsek ( pl csirkésalátás, bbq csirkés, tonhalkrémes, indiai vajas csirkés, blt, lazacos, stb )
- Zöldségmártogatók

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, k lasszikus nyári meggye leves 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, pl: zengővárkonyi, juhtúrós-szalonnás, kijevei, sonkás-sajtos, stb)
- Burgundi marharagu krokettel vagy konfitált marhanyak vadas mártással, zsemlegombóccal vagy texmex enchilada (csirkés és vega) lime-os tejföllel

Saláták:

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

**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**

- Erdeigombás szarvasragu burgonyakrokettel, áfonyaízzel és körtével, vagy Burgundi /Eszterházy marharagu
- Lecsós peccsenyekacsamáj, galuskával vagy tarhonyával
- Malacsült fehérboros párolt káposztával, hagymás törtburgonyával
- Tiroli grösstl
- Borjú saltimbocca ( zsályával-prosciutto sonkával grillezett) burgonyapürével
- Csevap vagy pljeskovica ajvárral, steakburgonyával
- Pulled pork sandwich, sült burgonya, coleslaw
- Harcsapaprikás vagy borjúpaprikás kapos-túrós galuskával
- Grillezett lazacfilé citromos sült zöldséggel, vagy hollandi mártással és petrezselymes-vajas parázsburgonyával
- Mézes-chilis csirkeszárny steakburgonyával és coleslaw salátával
- Kentucky csirkeszárny steakburgonyával és coleslaw-val
- BBQ mázban sült csirkecomb, kukoricás jázminrizzsel, coleslaw salátával
- BBQ mázban sült sertésoldalas steakburgonyával és coleslaw-val
- Za'atar fűszeres csirkecomb, gránátalmás rizspiláf ágyon
- 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
- Kung Pao (Gong Bao) csirke jázminrizzsel
- Grillezett csirkemellcsíkok négysajt mártásban, mandulás brokkolival és jázminrizzsel
- Lesütött sertésstarja hagymás tepsis burgonyával, salátával

#### Vegetáriánus ételek:

- Vegán töltött káposzta
- Lencse dahl naan kenyérrel vagy basmati rizzsel
- Laskagomba „gyros” sült burgonyával, tzatzikivel
- Töltött cukkini, bazsalikomos paradicsomszósz, saláta
- Panko morzsában rántott cukkini, citromos aioli, rizs
- Zöldséges enchilada, koriander-lime rizs
- Zöldséges quesadilla
- Töltött padlizsán
- Mozzarellával-paradicsommal grillezett padlizsán
- Juhtúrós-zöldséges bulgurral töltött kaliforniai paprika mozzarellával besütve
- Zöldségfasírt, bulgur, mártogatós
- Zöldségfasírt, remoulade, rizs
- Erdeigombás-petrezselymes gnocchi, vagy bármilyen szezonális gnocchi
- 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)
  - 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 desszertbár ára: 2200.-Ft/fő**

## **„Trend és hagyomány” gourmet desszert bár**

- Pohár-mousse: kókusz-mangó-maracuja, vanília-meggy, sóskaramell, csokoládé-meggy, mák-citrom
- Málnavelős tart piztácia-mousse kalappal, sóskaramellás 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: 2900.- Ft/fő**

## **Sajtválogatás ingyenceneknek , akár desszertek mellé befejező fogásként**

(Kérhető 20-30 adag is akár)

**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  
**2500.-Ft/adag**

## **Ha eljő az éjfél...**

### **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 2300.- Ft/fő
- Hortobágyi húsos palacsinta 2600.- Ft/fő



## **Kevésbé tradicionális menük:**

- Csevap és grillkolbászok mustárral, ajvárral, héjában sült burgonyával, zöldekkel 3500.-Ft/fő
- Jacket potato bár, salátákkal 2500.-Ft/fő
- Lasagne klasszikus és sült zöldséges 2900.-Ft/fő
- Hot dog bár (hotdog zsemle, roppanós virsli, szószok, sült hagyma, uborka relish ) 2500.-Ft/fő
- Enchilada (csirkés és vega) szószokkal 3000.-/fő
- Quesadilla (csirkés és vega) 3500.-/fő
- Wrap tekercsek millió változatban 1500-1900.-/db

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

### **1. italcsomag 12 óra időtartamára, korlátlan fogyasztással 8900.- Ft/fő**

- Koccintópezsgő (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**

- Koccintópezsgő (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, stb...)
- Nespresso és Umami kávék széles választéka
- Energiaital

### **3. italcsomag 12 óra időtartamára, korlátlan fogyasztással 11.900.- Ft/fő**

- Koccintópezsgő (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, stb...)
- Kevert italok: Aperol spritz, Cuba libre, Gin-tonic, Vodka-narancs, Captain morgan spiced-gyömbér
- Nespresso és Umami kávék széles választéka
- Energiaital

### **Töményszesz italcsomag 12 óra időtartamára, korlátlan fogyasztással 4900.- Ft/fő (csak felnőtt vendégekre számolva)**

- Jägermeister vagy /és 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 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 koktélcsoomag**

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)

#### ALCOHOL FREE:

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 vendégrek számolva)**

**DÍJMENTES SZOLGÁLTATÁSAINK, ami nálunk az alap:**

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

**KEDVEZMÉNYEK**

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

**Kitelepülési költség a Gálffy birtokra általánosan 100.000.-Ft.**

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

**Maximális kiszolgálási időtartam 12 óra.**