

## ESKÜVŐI CATERING

A 0-2 éves korú gyermekeknek etetőszéket, a kisgyermeknek ülésmagasítót biztosítunk az ültetésnél. A gyermekeknek a korosztályuknak megfelelő terítéssel terítünk.

### SVÉDASZTALOS ESKÜVŐI MENÜ I. (ÜLTETETT-ÁLLÓFOGADÁS)



#### Hideg előétel választékunk chéfünk személyes ajánlásával, svédasztalról

Hízalt kacsamáj kockákkal mozaikolt jércetekercs illatos kerti füvekkel  
San Danielle sonkába tekert mézdinnye gömbök füstölt pulykamell köntösben  
Sertéskarajszaltszilvával és csomborral gazdagítva  
Kellevélbe bújtatott báránypástétom pirított tökmaggal hintve

#### Magyaros vegyes-tálak, ahogy nagymamánknál megszoktuk

Békési mangalica kolbász, füstölt tarja, ropogós libatepertő pácolt lilahagymával, füstölt marhanyelv rózsák  
tormahabbal, paprikás csécsi szalonna csíkok, friss ropogós kerti zöltségek

Lazackaviár tejfölös blinin  
Friss majoránna gombapástétom tojáshejőkben

#### Saláta kínálatunk

Zöltséges-almás burgonyasaláta joghurttal könnyítve  
Pestós zöltsaláta lágyan pirított fenyőmaggal, szüretlen olivaoajjal  
Kakukkfűves penne saláta házi paradicsom sugóval  
Mentás dinnyesaláta Campari cseppekkel  
Zsanna-Manna házi savanyúság kínálat

#### Esküvői leves ajánlatunk

Eperkrém leves pirított mandulába burkolt lágy ricotta golyókkal  
Szarvasgombaolajjal illatosított dupla erőleves zsályás májgombóccal

#### Esküvői főétel kínálatunk chéfünk által, exkluzív chafingjeinkből szervírozva

Róka gombával és aszalt paradicsommal töltött mangalicakaraj  
Cheddar-ral bélelt pulykamell aranyló bundában  
Vasalt csirkecomb pikáns paradicsomszósszal pirítva  
Borókás vadragu kadarkás mártással

#### Vegetáriánus fogásunk

Póréhagymás gnocchi szerezsendiós gorgonzolamártásban

#### Köretek a főételekhez

Serpenyős burgonya rozsmaringgal  
Pergős gőzölt rizs cukorborsóval, friss petrezselyemmel  
Párolt bébi karotta, lilahagyma és kaliforniai paprika  
Mandulás krokett

#### Friss péksüteményeink

**Kenyérfélék:** házi fehér kenyér, parasztos rozskenyér, vöröshagymás cipó, sajtos fehér rozskenyér, kukoricás kenyér, francia baguette

**Mini zsömlék és kiflik:** szezámos, sajtos, mákos, paprikás

#### **Desszertasztalunk**

Habkönnyű mini túrógombócok cukros tejföllel

Mini gyümölcskosárák

Crème brûlée

Cseresznye-csokoládés keksztorta falatok

Mentás joghurttorta falatok

### **SVÉDASZTALOS ESKÜVŐI MENÜ II. (ÜLTETETT-ÁLLÓFOGADÁS)**



#### **Hideg előétel választékunk chéfünk személyes ajánlásával, svédasztalról**

Libamáj pástétom rózsaborssal, pirított aszalt szőlővel és tokaji zselével

Kapros garnélával tekert citrusos fogas szalagok

Rozmaringos rozé mangalica szűz aszalt barackkal

#### **Esküvői antipasti ízelítő**

Helyszínen frissen készített bruschetták (paradicsomos, pestós, tonhalas, currys-csirkés)

Toscana legfinomabb olivabogyói

Kecskesajttal töltött pikáns paprikatölcsérek

Monte Generoso sonka grissinivel

Marinált padlizsán csíkok crostinivel

Zöldségcsíkok gorgonzola és sajtmártással, salsával

#### **Saláta kínálatunk**

Sült paprika saláta oragánós vinaigrette-tel

Mozzarellás paradicsomsaláta friss bazsalikkal

Friss kevert saláta pirított magvakkal, dresszingekekkel, füstölt sajttal

Fetás cukkinisaláta piros kaliforniai paprika kockákkal

#### **Esküvői leves ajánlatunk**

Gyöngytyúk húsleves gazdagon házi eperlevéllel

Vargánya krémleves pirított vargányakockákkal

Kávés körtekrém leves pörkölt mogoróval pohárkákban kínálva

#### **Esküvői főétel kínálatunk chéfünk által, exkluzív chafingjeinkből szervírozva**

Fűszeres borjútekercs borsmártásban, baconkockás kelbimbóval

Fogassteak vajás karottával és cukkinivel citrommártásban

Bazsalikomos camamberttel töltött csirkemell bacon-be tekerve

Szilvapálinkás aszalt gyümölcsökkel töltött kacsamell

Vadgombás-áfonyás szarvaspörkölt

#### **Vegetáriánus fogásunk**

Zöldfűszeres julienne zöldségekkel töltött palacsinta gouda sajtmártásban

#### **Köreték a főételekhez**

Kakukkfűves-lilahagymás steak burgonya  
Grillezett zöldségek (ceruzabab, gomba, lilahagyma, répa, paprika, paradicsom)  
Diós basmati rizs  
Sárgarépas töcsni tejföllel

#### **Friss péksüteményeink**

**Kenyérfélék:** házi fehér kenyér, parasztos rozskenyér, vöröshagymás cipó, sajtos fehér rozskenyér, kukoricás kenyér, francia baguette

**Mini zsömlék és kiflik:** szezámos, sajtos, mákos, paprikás

#### **Desszertasztalunk**

Fehércsokis mascarpone krém amaretti keksz törettel  
Mentás dinnyekoktél fél görögdinnye héjában tálalva  
Barackos joghurtpite sárgabarack krémmel  
Brownie mangó chutney-val  
Sült sajttorta

### **SVÉDASZTALOS ESKÜVŐI MENÜ III. (ÜLTETETT-ÁLLÓFOGADÁS)**



#### **Hideg előétel választékunk chéfünk személyes ajánlásával, svédasztalról**

Tokaji borban pácolt, libamájjal töltött kacsamell  
Füstölt lazackrémmel töltött fogas campari zselével  
Gyöngytyúk galantin birsalma mousse-szal  
Konyakos fügével töltött pulykarolád  
Rukkolával göngyölt mustáros nyers, pácolt bélszín

#### **DEGUSTA bitebar esküvői ízelítő**

Portóis pirított kacsamáj falat beluga lencse különlegességgel  
Szarvasgombás libamájhab balzsamecet redukcióval  
Véreshurka másként narancsmustár moussal  
Koktélpáradicsom pestóval és parmezánnal egybesütve  
Céklakrém, gorgonzola krém, mentás zöldborsókrém rétegelve

#### **Saláta kínálatunk**

Almás lazacsaláta halványítózellerrel, pörkölt dióval  
Körtés sajtsaláta póréhagymával  
Tonhalas ceruzabab saláta görögösen, ropogós szalonnadarabokkal  
Oregánós paradicsomsaláta mozzarellával, bazsalikom levéllel  
Frutte di Mare koktélpohárban

#### **Esküvői leves ajánlatunk**

Zöldségekkel hosszan pácolt szarvashúsból készült ragu leves  
Kávés körtekrém leves pörkölt mogoróval pohárkákbán kínálva

#### **Esküvői főétel kínálatunk chéfünk által, exkluzív chafingjeinkből szervírozva**

Narancssal nappírozott rozé kacsamell pirítottmandulás barnavajban átfogatott brokkolival  
Bélszínnyárs pirított édestinóru gombával mandarinós gránátalma glasszával  
Bőren sült zamatos csirkemell juhtúróval töltve

Kéksajttal és aszaltszilvával töltött mangalicsszűz lilahagyma lekvárral  
Marokkói bárányragu pirított édesköménnyel

### **Vegetáriánus fogásunk**

Cannelloni zöldségekkel, ricottával és dióval

### **Köreték a főételekhez**

Tejben pirított burgonya  
Kapos sült kukoricapolenta  
Gyömbéres-chilis pirított fehérrepa  
Párolt jázminrizs  
Tejszínes burgonya gratin kocka

### **Friss péksüteményeink**

**Kenyérfélék:** házi fehér kenyér, parasztos rozskenyér, vöröshagymás cipó, sajtos fehér rozskenyér, kukoricás kenyér, francia baguette

**Mini zsömlék és kiflik:** szezámos, sajtos, mákos, paprikás

### **Desszertasztalunk**

Eper bavarois torta  
Szedres csokoládé alagút  
Trüffel golyók  
Gyümölcsös csokis hab  
Citromos-teás csoki mousse

## **ESKÜVŐI COMP-LET SZERVIZES MENÜ I. (VEGYES SZERVÍROZÁS)**



### **Esküvői levesajánlatunk csészében**

Lestyános erőleves csirkegombóccal, julienne zöldségekkel, házi csigatésztával

### **Menyegzői vacsora exkluzív chafingjeinkből a násznép kedvére**

Baconben sült sertéskaraj dijoni zöldborsmártással  
Aszaltszilvás pulykamell szezámköntösben pirítva hollandiágyon  
Ropogósra sült csirkecombocskák citromos kakukkfűvel  
Borókás vaddisznótokány

### **Vegetáriánus fogásunk**

Zöldségropogós szezám- és mandulapongyolában sajtmártással

### **Köreték a főételekhez**

Serpenyős burgonya rozsmaringgal  
Pergős gőzölt rizs cukorborsóval friss petrezselyemmel  
Párolt bébi karotta, lilahagyma és kaliforniai paprika  
Mandulás krokett

### **Saláta kínálatunk**

Zöldséges-almás burgonyasaláta joghurtal könnyítve  
Pestós zöldsaláta lágyan pirított fenyőmaggal, szűretlen olivaolajjal  
Kakukkfűves penne saláta házi paradicsom sugóval  
Mentás dinnyesaláta Campari cseppekkel  
Zsanna-Manna házi savanyúság kínálat

### **Friss péksüteményeink**

**Kenyérfélék:** házi fehér kenyér, parasztos rozskenyér, vöröshagymás cipó, sajtos fehér rozskenyér, kukoricás kenyér, francia baguette  
**Mini zsömlék és kiflik:** szezámos, sajtos, mákos, paprikás

### **Desszertasztalunk**

Mini tortlettek

## **ESKÜVŐI COMP-LET SZERVIZES MENÜ II. (VEGYES SZERVÍROZÁS)**



### **Esküvői levesajánlatunk csészében**

Házi tyúkhúsleves csigatésztával

### **Menyegzői vacsora exkluzív chafingjeinkből a násznép kedvére**

Kemencés kacsasült Tokaji aszús pároltkáposztával  
Aszalt paradicsommal töltött mangalicakaraj  
Bazsalikomos csirke steak padlizsánnal és sajttal sütvé  
Vörösboros vadragu

### **Vegetáriánus fogásunk**

Kapros juhtúróval töltött gombakalapok kemencében sütvé

### **Köreték a főételekhez**

Hagymás törtburgonya  
Pergős gőzölt rizs cukorborsóval friss petrezselyemmel  
Párolt bébi karotta, lilahagyma és kaliforniai paprika  
Szaggatott galuska vajon forgatva

### **Saláta kínálatunk**

Zöldséges-almás burgonyasaláta joghurtal könnyítve  
Sajtsaláta szőlővel, körtével, pörkölt dióval  
Dijoni sonkás brokkolisaláta  
Zsanna-Manna házi savanyúság kínálat

### **Friss péksüteményeink**

**Kenyérfélék:** házi fehér kenyér, parasztos rozskenyér, vöröshagymás cipó, sajtos fehér rozskenyér, kukoricás kenyér, francia baguette  
**Mini zsömlék és kiflik:** szezámos, sajtos, mákos, paprikás

### **Desszertasztalunk**

Mini tortlettek

## **ESKÜVŐI COMP-LET SZERVIZES MENÜ III. (VEGYES SZERVÍROZÁS)**



### **Esküvői hideg előétel ajánlatunk tányéron szervírozva**

Aranymazsolás libamájterrinen aszúkocsonyával és kacsamell carpaccio lilahagyma lekvárral ehető virággal

### **Esküvői levesajánlatunk csészében**

Újházy tyúkhúsleves

### **Menyegzői vacsora exkluzív chafingjeinkből a násznép kedvére**

Ótborskéregben sült sertésszűzermék balzsamos, gombás gyöngyhagymaágyon  
Mozzarellás-bazsalikomos jércemell olajbogyós paradicsomsalsával  
Bazsalikomos csirke steak padlizsánnal és sajttal sütve  
Szarvasragu erdei gombákkal, vörös áfonyával tejszínesen  
Lazacfilé tejszínes zöldcitrommártással, vajás karottával

### **Vegetáriánus fogásunk**

Kakukkfűves cukkíniragu, pirított juhtúrós kukoricapolenta ágyon

### **Köreték a főételekhez**

Rozmaringos steakburgonya  
Házi burgonyafánk  
Pergős gőzölt rizs cukorborsóval friss petrezselyemmel  
Bacon kockás túrós csuszátészta kemencében sütve

### **Saláta kínálatunk**

Paradicsomos mozzarella saláta friss bazsalikkal  
Friss zöldsaláta különböző öntetekkel és olajkülönlegesekkel, balzsamecettel, pirított magvakkal, olajbogyóval  
Padlizsános burgonyasaláta dijoni mustárral  
Zsanna-Manna házi savanyúság kínálat

### **Friss péksüteményeink**

**Kenyérfélék:** házi fehér kenyér, parasztos rozskenyér, vöröshagymás cipó, sajtos fehér rozskenyér, kukoricás kenyér, francia baguette

**Mini zsömlék és kiflik:** szezámos, sajtos, mákos, paprikás

### **Desszertasztalunk**

Tiramisu krém piskóta darabokkal és öntettel  
Profiterol (fehércsokoládés, tejcsokoládés)  
Angol puncskrém likőrös öntettel  
Szedres csokoládé alagút

## ESKÜVŐI FRANCIA MENÜ I. (HAGYOMÁNYOS)

### Esküvői leves ajánlatunk leveses topfban kínálva

Házi marhahúsleves kerti zöldségekkel, házi tört cérnametéllel

### Lakodalmi vacsora vegyes sültés tálakon

Tojásos gombával töltött dagadó lecsóágyon  
Fokhagymás joghurtban érlelt pulykamellek grillezve  
Csípősen pácolt óriás tarjalángos  
Spenótos májjal töltött csirkecomb  
Részeges sertéspörkölt

### Vegetáriánus fogásunk

Óriás csiperke aranyló morzsabundában tartármártással

### Köreték a főételekhez

Pirított kockaburgonya  
Petrezselymes párolt rizs  
Vajas karotta kakukkfűvel  
Házi galuska vajon forgatva

### Saláta kínálatunk

Kovászos uborka  
Zsanna-Manna házi savanyúság kínálat

### Friss péksüteményeink

**Kenyérfélék:** házi fehér kenyér, parasztos rozskenyér, vöröshagymás cipó, sajtos fehér rozskenyér, kukoricás kenyér, francia baguette

**Mini zsömlék és kiflik:** szezámós, sajtos, mákos, paprikás

### Desszertasztalunk

Szedres csokoládé mousse



## ESKÜVŐI FRANCIA MENÜ II. (HAGYOMÁNYOS)

### Esküvői leves ajánlatunk leveses topfban kínálva

Újházy tyúkhúsleves cérnametéllel

### Lakodalmi vacsora vegyes sültés tálakon

Gyömbéres mézben pácolt sertéskaraj  
Lágy kecskesajttal töltött pulykamell dupla panírban  
Rozmaringgal sült kacsacomb aszús káposztával  
Fokhagymás tejben érlelt makói tarjapecsenye újhagymával

### Vegetáriánus fogásunk

Sörtésztában sült zöldségek fokhagymás krémmajonézzal



**Köreték a főételekhez**

Jázmin rizs rizi-bizi  
Vajon párolt zöldségek  
Fokhagymás újborgonya

**Saláta kínálatunk**

Zsanna-Manna házi savanyúság kínálat  
Ecetes uborkasaláta krémtéjjel

**Friss péksüteményeink**

**Kenyérfélék:** házi fehér kenyér, parasztos rozskenyér, vöröshagymás cipó, sajtos fehér rozskenyér, kukoricás kenyér, francia baguette  
**Mini zsömlék és kiflik:** szezámos, sajtos, mákos, paprikás

**Desszertasztalunk**

Kókuszpuding erdei gyümölccsel

**ESKÜVŐI FRANCIA MENÜ III.  
(HAGYOMÁNYOS)**

**Menyegzői előételek svájci tányéron**

Kacsamáj mousse portóival tésztakosárban  
Leveles tésztába burkolt juhsajtos báránygerinc  
Rozmaringos mangalica karaj aszalt szilvával göngyölve  
Norvég füstölt lazacrózsa frissen őrölt fekete borssal és lime habbal



**Esküvői leves ajánlatunk leveses topfban kínálva**

Gyöngytyúk húsleves húsával és bennefőtt zöldségekkel, csigatésztával

**Lakodalmi vacsora vegyes sültes tálakon**

Káposztás libacomb filé tejszínes-gyömbéres torma chutney-val  
Házilag pácolt lazacderék vajban párolva  
Zöld fűszerkéregben sült szűzpecsenye grillezett kukoricával  
Sertésborda dióval bundázva  
Mustáros köpenyben grillezett csirkemell karamellizált körtével  
Pityókás vadragu vadgombákkal házasítva

**Vegetáriánus fogásunk**

Pirított julienne zöldségekkel töltött palacsinta Gouda sajtszószban

**Köreték a főételekhez**

Színes zöldségek grillezve (gomba, kaliforniai paprika, lilahagyma, cukkini, sárgarépa)  
Mandulás burgonyalángos  
Sáfrányos párolt rizs

**Saláta kínálatunk**

Édeskés káposztasaláta köménnyel  
Zsanna-Manna házi savanyúság kínálat  
Fokhagymás-tejfölös cukkini saláta

### Friss péksüteményeink

**Kenyérfélék:** házi fehér kenyér, parasztos rozskenyér, vöröshagymás cipó, sajtos fehér rozskenyér, kukoricás kenyér, francia baguette

**Mini zsömlék és kiflik:** szezámos, sajtos, mákos, paprikás

### Desszertasztalunk

Sült málnás-csokoládés sajttorta

### **ÉJFÉLI KÍNÁLAT**

( Kétféle választható )

- Mini töltött káposzta tejföllel, fehér kenyérrel
- Töltött csirkecomb tepsis sültburgonyával
- Sült hurka és kolbász
- Majorannás vasalt csirkecomb majonézes burgonyasalátával
- Töltött dagadó tepsis burgonyával
- Kacsasült pezsgős pároltkáposztával, hagymás törtburgonyával
- Rántott sertésszelet jázminrizzsel



## GRILL KÍNÁLAT

### Faszénen sült grill ételek

Ötborsos bélszín roston, karamellizált epervelővel  
Vaslapon sült borjúérmék tejszínes vargányával, pirított, parmezános  
kukorica polentával  
Pulykasaslik zöldfűszerekkel  
Szójás-mogyoróolajos sertésszűz mogyorómártással  
Zöldcitromos lazac steak pirított szezámmaggal, forró parajjal

### Köreték

Rozmaringos steakburgonya  
Gombás csomagocskák grillen  
Grillezett zöldségek (kaliforniai paprika, cukkini, gomba, padlizsán, paradicsom, sárgarépa, hagyma)

### Péksütemények

Szezámagos, sajtos, mákos mini zsömlék,  
Kukoricás és barna 6 magos cipók, baguettek szeletelve

### Saláták

Zöldséges-almás burgonyasaláta  
Coleslaw saláta  
Bazsalikomos hagymás paradicsomsaláta mozzarellával

### Desszert

Brownie vaníliafagylalttal  
Friss gyümölcssaláta

### Gyümölcsök

Egzotikus, déli és idény jellegű gyümölcsökből gyümölcssoázist készítünk. A gyümölcsöket látványosan dekorált, de fogyasztható formában tálaljuk.



## KIEGÉSZÍTŐ CATERING SZOLGÁLTATÁSOK

### ALKOHOLMENTES ITALKÍNÁLAT

#### Kávék, teák

Eszpresszó kávé  
Cappuccino  
St. James's teakínálat

#### Frissítők

Ásványvíz (csendes és dús)  
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Tonic, Gyömbér  
Narancs juice, Őszibaracklé, Almalé  
Limonádé sok jéggel, citrommal, friss mentával  
Bodzaszörp

#### WELCOME DRINK I.

Száraz, és édes Törley pezsgő

Narancs juice  
Ásványvíz



#### WELCOME DRINK II.

Hungaria extra dry pezsgő  
Narancs juice  
Ásványvíz



#### WELCOME DRINK III.

#### Fogadó italok

Száraz és édes Törley pezsgő  
Narancslé  
Ásványvíz



#### Koktélfalatok, zakuszkik

Mozzarellagolyók koktélpáradicsommal, bazsalikommal  
Téliszalámis  
Kaviárral töltött fűrjtojás  
Aszalt szilvás sonkafalatok  
Sajtkrémes-lazacos mini tortilliatekeres  
Tonhalas



## WELCOME DRINK – IV.

### Fogadó italok

Veuve Clicquot vagy Moët & Chandon pezsgő kristálypohárban  
Narancs juice  
Ásványvíz

### Koktélfalatok, zakuszkik

Monte generoso sonka aszalt paradicsommal  
Mangalica szalámis  
Libamáshabos madárbegy salátával  
Zöldfűszeres túrókrém  
Thai uborkasalátás  
Tenger gyümölcsei krémmajonézzel  
Tejszínes márványsajt petrezselyemmel  
Padlizsánkrémes



## WELCOME DRINK – HAGYOMÁNYOS ESKÜVŐHÖZ

Száraz fehér bor  
Házi pálinka  
Unicum  
Ásványvíz



A fogadóitalok mellé a vendégasztalokra édes és sós aprósüteményeket tálalunk.

## ALAP ALKOHOLOS ITALKÍNÁLAT- I.

Csapolt Dreher sör  
Buckler alkoholmentes sör

### Dolium pincészet palackozott borkínálata:

Villányi Chardonnay száraz 2007  
Villányi Olaszrizling 2006  
Villányi Traminer, félédes 2007  
Villányi Rosé, száraz 2007  
Villányi Portugieser, száraz 2006  
Villányi Cabernet Sauvignon, száraz 2004  
Villányi Vörös, félédes 2006



## ALAP ALKOHOLOS ITALKÍNÁLAT – II.



Budweiser csapolt sör  
Buckler alkoholmentes sör

Nyakas Budai Chardonnay 2007/2008  
Szeremley Rizling 2007  
Bock Rosé 2008  
Gere Portugieser 2007/2008  
Takler Cabernet Franc 2007  
Thummerer Bikavér 2004  
Oremus 3 Puttonyos Aszú 2000



## OPEN BÁR

Egy ünnepi fogadás ital kínálata a legáttekinthetőbb és legelegánsabb módon az úgynevezett "Open Bár" rendszerben valósítható meg, melynek lényege, hogy a büfé pultok széles választékkal és korlátlan fogyaszthatósággal állnak a vendégek rendelkezésére.

Törley édes és száraz pezsgő  
Édes és száraz Martini  
Napoleon konyak  
Metaxa  
Unicum, Next  
Kósher szilvapálinka  
Szicsek Ószilva pálinka  
Szicsek Óbarack pálinka  
Fütyülő mézes barackpálinka  
Fütyülő mézes málnapálinka  
Vilmoskörte pálinka

Tequila Sierra Silver, Gold  
Ballantines  
Jim Beam  
Four Roses  
Bacardi  
Bailey's  
Jagermeister  
Finlandia vodka



## KOKTÉLBÁR SZOLGÁLTATÁS OPEN BÁRRAL KIEGÉSZÍTVE

A rendezvény ünnepi jellegéhez szervesen kapcsolódhat hangulatos koktélbárunk, melynek környezetét dekorációkkal, élő szoliter növényekkel és fényekkel gazdagon díszítjük. A pult mögött szakképzett mixerek dolgoznak, akik egyéni és spontán „műsorukkal” show jelleget kölcsönöznek a bárpultnak. Igény esetén színpadra vihető látványos koktélszow-t mutatnak be, zenére koreografálva, sötétben érvényesülő tüzes showelemekkel fűszerezve. Standard vagy fantáziakoktélok korlátlan választéka korlátlanul áll rendelkezésre a vacsora után a rendezvény végéig.

### Ízelítő koktél kínálat

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| Mojito           | Cuba libre          |
| Pina Colada      | Caiprinha           |
| Sex On The Beach | Long Island Ice Tea |
| Tequila Sunrise  | Gin Fizz            |
| Bloody Mary      | B52                 |
| White Russian    | Lovers' Dream       |



**Természetesen mixerünk a fentiekén kívül bármilyen koktélt elkészít, melyet alapanyagai engednek.**

## PEZSGÓ SZÖKŐKÚT

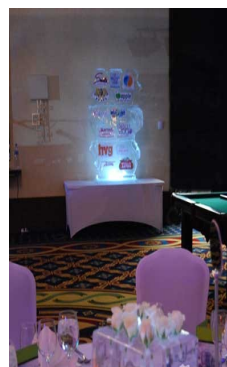
A pezsgőszökőkút elegáns és divatos módja annak, hogy a partijainkat feldobjuk, hiszen mind látványban, mind különlegességben utolérhetetlen. Tölthetünk bele puncsot, bort vagy üdítőt. Fényűző, pompás, laza és családi hangulatú rendezvényekre egyaránt ajánljuk, akár a welcome drink színvonalát emelő elemként, akár önálló kiegészítőként.



## JÉGVIRÁG



A helyszín egyik kiemelkedő pontján helyezzük el, ezt a gyümölcsökkel, hidegtálakkal vagy itallal teli jégszobrot ami akár a cég logóját is ábrázolhatja egyaránt vagy bármit amit a fantázia elbír. Nem csak látványos dekorációs elem, hanem finom és hasznos is! Csapolhatunk belőle whiskeyt, vagy bármilyen ital különlegességet, megtölthetjük kehelyként gyümölgögyökkel, de látványos dekorációként önállóan is megállja a helyét valamilyen témarendezvény elemeként!



## KAVIÁR KÓSTOLÓ

A kaviár ikrájából készült ételkülönlegesség, mely kihagyhatatlan kulináris élményt nyújt, benne. Ebbe az előkelő csoportba csak a tokfélék három tagjának ikrái kerülhetnek: a fekete, sötétszürke beluga (viza), a kisebb, kicsit barnás oszetra (vágótok) és az apróbb szemű, sötétbarna szőregtok). Pár csepp citrom, esetleg apróra vágott vöröshagyma, pici tejföl, blini, pite, sötét barna kenyérke némi vajjal, jeges vodka vagy jól hűtött pezsgő harmonikus kombinációját kóstolhatjuk meg. Szakértőnk segítségével merülhetünk el a kaviárok lenyűgöző világában. Beszélhetünk gáláról, bárról vagy ügyfélpartiról, a vendégek egyik legkedveltebb "kikötője" lesz ez a hely.

## TAPAS BÁR

A tapas bárak, eredeti környezetükben, Spanyolországban is főként az iszogatás helyezik a hangsúlyt, így ideális a kiállítások kiegészítőjeként, ha unják már a sós szendvicseket. A tapas bár kínálatában számos különleges és hétköznapi ételt kínálunk, mediterrán ízvilág és a harmónia megismerése apró falatokban történik, amely nem a teltségérzésről szól. Kínálatunkban megtalálható például a pácolt kapribogyó, különféle olajbogyók, mártások, krémek...



### Tapasok



Nyúl máj pástétom datolyával  
 Marinált erdei gombák  
 Sherry-s királyrák  
 Római köményes csirkefalatok  
 Mini csirke satay  
 Mézes-ecetes libamáj  
 Paradicsomos- fokhagymás  
 bruschetta  
 Különféle olivabogyók

Padlizsánkrém  
 Kapri gyümölcs  
 Zöldzeller csíkok guacamolével  
 Száritott paradicsom fűszeres olivában  
 Fetával töltött pepperoni  
 Balzsamecetben pirított gyöngyhagyma  
 Chillis mandula  
 Fokhagymás pitta

## SAJT LÁTVÁNYKONYHA ÉS BORKÓSTOLÓ

A helyszín egy pontján, sajtpultot állítunk fel, melyet látványelemekkel és sajtokkal gazdagon dekorálunk. A vágó asztalon történik a sajtok darabolása, melléjük gyümölcsöket, magvakat és péksüteményeket kínálunk. A kínálat, melyet a vendégek megkóstolhatnak, a hét legfőbb sajtcsalád képviselői:

friss sajtok  
fehérpenészes lágysajtok  
mosott kérgű (rúzsos) lágysajtok  
hegyi érlelt sajtok  
kecskesajtok  
kéksajtok  
nyerstejből készült sajtok



A helyszínen a sajtpult mellett szakképzett somelier segítségével kínáljuk Magyarország nevezetes borvidékeinek borait.

A borkóstoló és a sajt látványkonyha egymást kiegészítve egy felejthetetlenül komplex gasztronómiai élményt nyújt.



## WHISKEY KÓSTOLÓ

Az érlelt gabonapálinka elnevezése Nagy-Britanniában és Kanadában whisky, míg az Egyesült Államokban és Írországból whiskey. Származási területe sokat elmond az ital karakteréről is, bár az elnevezések olykor kifejezetten becsapósak.

Whisk(e)y szakértőnk Gulyás Csaba, aki mesél az ír whisky történetéről, gyártási folyamatairól, hagyományairól. Előadását projektoros prezentációval teszi látványossá. A vendégek 15-20 fős turnusokban vehetnek részt ezen az eseményen, minden turnus 20-30 percenként váltja egymást. A kóstoló kínálata 2 féle ír és 2 féle skót prémium whiskey, melyeket összehasonlító elemzés kíséretében kóstolhatják meg a vendégek. A programhoz biztosítjuk a prezentációs eszközöket, poharakat kóstoltató alátéteket, és a szükséges személyzetet is.



## RUM KÓSTOLÓ

Valószínűleg a rum a legkevésbé elismert az öt fő párlat között azon tény ellenére, hogy fehér változata mind között a legkeresettebb cikk. A rumot cukornádból, vagy a nádcukorgyártás melléktermékeként keletkező melaszából erjesztik. Desztillálás után a rum színtelen folyadék, melyet gyakran még évekig pihentetnek, s a sötétebb fajták ez alatt nyerik el színüket.

A rum hazája a Karib-tenger, az Antillák szigetvilága. A különböző rumféléket is szülőhazájukról nevezik el (jamaicai, kubai, puerto ricoi, barbadosi).

A kóstoló alkalmával a rumok képviselőinek széles választékát megismerve különleges utazásban lehet részünk. A kóstoltatás egy hatalmas fa hordóról történik, mely asztalként szolgál, kóstoltató kollégánk a hangulat fokozásaként kalózzjelmezt ölt.



## PÁLINKA KÓSTOLÓ

A legízesebb pálinkafélék a Kárpát-medencében találhatók, ahol a gyümölcsből készült pálinkák zamata egyedülálló az egész világon. Nem olyan meglepő ez, ha belegondolunk, hogy a magyarországi Alföld klímája kifejezetten kedvez a gyümölcs, kiemelten a kajszibarack, a szilva, a cseresznye, az eper, a körte termesztésének.



A pálinka készítése művészet. Megteremtéséhez számos feltétel együttes megléte szükséges, ez teszi oly becses kincssé. Csak azokat a szeszesitalokat nevezhetjük pálinkának, amelyek alapanyaga kizárólag egészséges, érett, magas cukortartalmú gyümölcs, alkohol és bármilyen egyéb kiegészítő hozzáadása nélkül.

## ABSZINT KÓSTOLÓ

Az abszint egy alkoholtartalmú ital, mely főleg fehér ürömből, ánizsból és édesköményből készül. A smaragdzöld folyadék általában rendkívül magas (50%-nál több) alkoholtartalmú és kesernyés ízű. Ebből kifolyólag vízzel hígítva és cukor hozzáadásával fogyasztják. Amikor vízzel keverjük, érdekes hatásnak lehetünk tanúi, ugyanis az abszint a víz hatására opálos fehér-zöld színt vesz fel. Ennek oka az italban található illóolajok, főleg az ánizsolaj nagyon rossz vízoldhatósága, melyek a hígítás során kicsapódnak az oldatból. Ez a színváltozás (Louche-hatás) lehet az egyik oka annak, hogy az abszintfogyasztást már-már rituális keretek közé emelik.



## CSOKOLÁDÉ SZÖKŐKÚT

Gombóc Artúr óta tudjuk, hogy van kerek csokoládé, szögletes csokoládé, lyukas csokoládé, étcsokoládé, tejszokoládé, és természetesen a felejthetetlen forró csokoládé. Illata belengi a termet, ki tud ellenállni ennek az édes kísértésnek. Friss egzotikus gyümölcsök, vagy nagymamáink receptje szerint készült aszalt gyümölcsök lágyan olvadt tej-, vagy étcsokoládé palástban. Kis alkohollal vagy alkoholmentesen, mézes capelliniben, tölcsérben vagy gyümölcsnyárson, leheletfinom mandulaforgácsokkal, színes cukorkonfettikkel, vagy őrölt diókoronával meghintve. Az óriás méretű (1,2 m) csokoládészökőkút látványa önmagában is lenyűgöző, az illatok és ízek harmóniája pedig rabul ejtik az arra járókat.



## BONBON BEMUTATÓ

Bon- bon-t már mindenki evett. Ezért most olyan érdekes és új ízesítésű csokoládé különlegességeket mutatunk be, amihez nem minden nap jut hozzá az ember. Ezeket a különleges íz-kombinációkat, nem csak megkóstolni lehet, hanem egy kis tudást is kap az érdeklődős, hiszen mindent elmondunk a desszertek keletkezéséről, történetéről így nyújtva egy kis betekintést a csokoládék világába.

A kóstoló alatt bemutatásra kerül 4 fajta különleges, kézzel készült bon-bon, 4-5 fajta ízesített csokoládé (belga étcsokoládé, belga tejszokoládé, belga fehér csokoládé, belga narancsos csokoládé és Afrika, Ázsia és Dél-Amerika legaromásabb kakaóbab típusaiból minden eddigittől eltérő étcsokoládé választék) és egy eredeti marcipán. A bátrabb vendégek megkóstolhatják a kakaóbabot is.



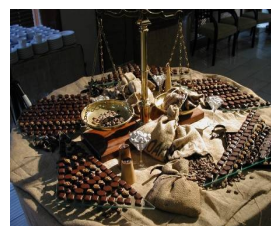
## CSOKOLÁDÉ KÓSTOLTATÁS

Csokoládészakértőnk a Valrhona csokoládét mutatja be, és kínálja látványosan dekorált rusztikus megjelenésű, kakaó piac hangulatát keltő asztalokon.

### Kínálásra kerülnek

Valrhona bon-bon különlegességek

Valrhona forró csokoládé különleges ízek tejszínhabbal, Grand Marnie-val, fűszerekkel (fahéj, chili)



## MACARON KÓSTOLÓ

Ahogy a egyre jobban elmélyülök a francia macaron készítés rejtelseibe, egyre inkább rájövünk ez nem is olyan egyszerű! Nancy városából származik, először a 18. században említik, mint titkos recept alapján készülő édességet. Annyi bizonyos, hogy tojásfehérje, liszt finomságúra őrölt mandula, porcukor és kristálycukor szükséges hozzá. A Pierre Desfontaines által kreált új macaron kerek, két félből összerakott sütemény, lágy csokoládékrémmel töltve. Amíg a klasszikus rendkívül ropogós és száraz, addig az új változat azzal büszkélkedhet, hogy szintén nagyon finoman ropogós kívül, viszont nagyon puha, omlós belül. De viszont ezt is tovább fejlesztették és mi különleges virág ízekben is elhozzuk a vendégek részére. Az ízhez természetesen a megfelelő szín is párosul. Ezt az újdonságot mindenkinek érdemes megkóstolni, felejthetetlen élmény!



### Íz orgiák:

jázmin, orgona, rózsza, pipacs

eper, cseresznye, málna, fekete ribizli, mangó, citrom, narancs, kókuszdió, csokoládé, vanília, pisztácia, kávé,

# LÁTVÁNYKONYHA - FŐZŐSHOW

(KISEBB LÉTSZÁMÚ RENDEZVÉNY ESETÉN A TELJES ÉTKEZÉS BIZTOSÍTÁSA IS LEHETSÉGES!)

A helyszínen látványos, mindenféle főző-sütő berendezéssel felszerelt mobil konyhát állítunk fel, melynek terület igénye kb. 20 nm. Látványos hűtővitrinekben, és jégágyon tároljuk az alapanyagokat. Széleskörű alapanyag kínálatot biztosítunk, amely tartalmaz teljesen nyers, előkészítetlen, vagy a konyhán előzetesen már előkészített alapanyagokat. A szolgáltatást 1 fő kommunikációképes szakács és 1 fő kisegítő végzi. Az adott alapanyagokból elkészíthető konkrét ételeken kívül spontán ételek is elkészíthetők, rögtönözhetők a helyszínen. Közben beavatjuk az érdeklődőket is, akik nyugodtan beleszólhatnak a munkafolyamatokba, érdeklődhetnek, és kérhetnek szakácsunktól, aki mindent teljesít, ami a helyszínen kivitelezhető.



Szükséges technikai háttér:

Áramellátás a világításhoz, valamint a sütő, főző, és pároló gépekhez, az áramigény kb. 5 kW, egyszerre külön áramvételi hely kell hozzá. Ezenkívül gázpalackot is használunk.

ÍZELÍTŐ A KÍNÁLATBÓL:

Thai bélszín saláta

Diókrémmel töltött kókuszos csirkemell sárgadinnye chutney-val

Velencei zsúrszendvicsek (gombás-olivás)

Poszeidon kincsei (tengeri herkentyű falatok pirítóssal)

Királyrák citromfű nyárson

Kardhal steak narancsos crême brulée-vel

Áfonyás máglyarakás mézes joghurtöntettel

Szakácsunk: Roncsák Norbert, Sous Chef

2001-2004: több országos versenyen bronz, ezüst, aranyérmek

2001 október - Erfurti Szakács Olimpia – ezüstérem