

*Az esküvői
kiajánlónk*





Kedves Házasulandó Pár!

Nagy örömmel mutatkozunk be nektek, mint az ország egyik kiemelkedő esküvői szolgáltatója. Célunk, hogy segítsünk megvalósítani álomnapotokat, és minden részletre odafigyeljünk az ízlésedet szem előtt tartva!

CATERING AJÁNLATUNKRÓL:

Csapatunk tagjai elkötelezettek a szakma iránt és mindig a tökéletességre törekednek átható szenvedéllyel megfűszerezve. Több éves szakmai tapasztalattal és számos sikeres rendezvénnyel a hátunk mögött, örömmel vállaljuk esküvők catering lebonyolítását, felejthetetlen élménnyé téve az ifjú pár különleges napját.

Minden vendégetekre gondolunk!

Nincs két egyforma ízlés, sőt egyre gyakoribbak a hagyományostól eltérő étkezési szokások. Éppen ezért válogatott fogásaink között a tradicionális és modern konyha ízei mellett megtalálhatja a vega, laktózmentes, vagy gluténmentes résztvevők számára szimpatikus ételeket is!

Megszervezzük, tökéletesen lebonyolítjuk!

A catering szolgáltatás megszervezése során cégünk az összes beszállítót és munkafolyamatot egy kézben tartja. Rendezvény felelős munkatársunk az előkészületekben és a helyszínen saját maga gondoskodik a vendéglátás gördülékenységéről, felügyeli és koordinálja a felszolgáló személyzetet, hogy minden kiváló legyen!



OPCIONÁLIS EBÉDKÍNÁLAT

Szabadon kombinálható fogásonként egy-egy tétel az előkészületek idejére

Leves

- Tárkonyos szárnyasragu leves*
- Toszkán paradicsomleves külön mozzarella golyók (V,Lm)*
- Zöldborsó krémleves mentával (V,Gm)*
- Bakonyi betyárleves*
- Cheddar sajtkrémleves sült tortilla chips-el (V)*

Főétel

- Datolyás-mézes sült tarja fűszeres steak burgonyával (Gm)*
- Tandoori fűszeres-vajas csirkemell illatos jázmin rizzsel (Gm)*
- Feta sajtos pulykafasírt petrezselymes újbungonyával*
- Spagetti bolognaise (Gm)*
- Citromos-ricottás gnocchi (V,Gm)*
- Parajos-száritott paradicsomos penne külön parmezán szórással (V)*

Desszert

- Csokoládés brownie sós karamell öntettel*
- Erdei gyümölcsös torta szelet*
- Almás-zabos pite*





VENDÉGVÁRÓ KÍNÁLAT

1. opció:

Prémium pogácsa válogatás

Burgonyás | füstölt sajtos | tepertős

Alkoholmentes üdítő italok

Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz

100 % narancslé, almafröccs

Citrusos-mentás és levendulás-bazsalikomos limonádé

2. opció:

Prémium pogácsa válogatás

Pestó krémes | szarvasgombás | gouda sajtos | tepertős

Mini édes teasütemény válogatás

Pezsgős koccintás

Törley pezsgő: száraz, édes és alkoholmentes

Alkoholmentes üdítő italok

Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz

100 % narancslé, almafröccs

Citrusos-mentás és levendulás-bazsalikomos limonádé

3. opció:

Pezsgő koktél

Mimosa citrussal | Bellini barackkal | Testarossa eperrel

Finger food választék

Jércemell érmék | spárga | eper

Hátszín-tekerics zöldfűszeres krémsajttal töltve

Vöröslencse krémes-szezámós tart kosár

Mediterrán gyümölcsnyárs



VACSORAKÍNÁLAT KRISTÁLY CSOMAG

Leves

Hideg erdei gyümölcsleves chantilly krémmel

Főétel

*Sertéspörkölt kapros házi galuskával
Roston sült csirkemell szalagok zöldbors mártással,
steak burgonyával
Penne arrabiata sajtforráccsal*

Saláta

*Friss kertész saláta balzsamecettel, olívaolajjal és magvakkal
Piemonti burgonyasaláta
Vecsési vágott savanyúság
Minőségi vegyes pékáru válogatás*

Desszert

Gyümölcskosár





BRONZ CSOMAG

Hideg falatok

Füstölt tanyasi csirkemell | balzsamozott koktélparadicsom

Mini húsgolyók | BBQ mártogató

Tavaszi tekercs | thai dresszing

Csicseriborsó krémes wrap | trikolor paprika

Sajtnyársak | roppanós szőlő

Mini szendvics válogatás

Csirkés tortilla falatok | jégsaláta

Mangalica kolbászos kanapé | friss zöldségek

Pestos-Caprese bagel

Snidlinges fehértúrókrém | magos kenyér

Köretnek frissítő saláták

Olasz tésztasaláta | zöldségek | aszalt paradicsom

Jégsaláta | kaporos joghurt öntet

Majonézes burgonyasaláta | snidling

Desszertek

Belga csokoládés cupcake

Eszterházy és zserbó kocka

Gyümölcssaláta | frissítő menta

BRONZ CSOMAG
A NAGY Ő + A NAGY Ő
HIDEG FALATOK
FÜSTÖLT TANYASI CSIRKEMELL BALZSAMOZOTT KOKTÉLPARADICSOMMAL
MINI HÚSGOLYÓK BBQ MÁRTOGATÓVAL
TÁVASZI TEKERCS THAI DRESSZINGSEL
CSICSERIBORSÓ KRÉMES WRAP TRIKOLOR PAPRIKÁVAL TEKERVE
SAJTNYÁRSÁK ROPPANÓS SZŐLŐVEL
MINI SZENDVICS VÁLOGATÁS
CSIRKÉS TORTILLA FALATOK JÉGSALÁTÁVAL
MANGALICAKOLBÁSZOS KANAPÉ FRISS ZÖLDSEGEKKEL
PESTOS-CAPRESE BAGEL
SNIDLINGES FEHÉRTÚRÓKRÉM MAGOS KENYÉREN
KÖRETNEK FRISSÍTŐ SALÁTÁK
OLASZ TÉSztASALÁTA ZÖLDSEGEKKEL ÉS ASZALT PARADICSOMMAL
JÉGSALÁTA KAPROS JOGHURT ÖNTETTEL
MAJONÉZES BURGONYASALÁTA SNIDLINGGEL
DESSZERTEK
BELGA CSOKOLÁDÉS CUPCAKE ESZTERHÁZY ÉS ZSERBÓ KOCKA GYÜMÖLCSSALÁTA FRISSÍTŐ MENTÁVAL



EZÜST CSOMAG

Leves

Újházi tyúkhúsleves | csigatészta | külön csípős paprika

Főétel

Marhapörkölt | házi galuska

Frissen sülték

Cordon bleu

Roston jércemell

Cigánypecsenye

Rántott sajt

Rántott gomba

Rántott cukkini

Köret

Steak burgonya

Rizi-bizi

Grillezett zöldség

Uborkasaláta

Céklasaláta

Minőségi vegyes pékáru válogatás

Desszert

Házi rétes válogatás

Sacher tortafalat

Mediterrán gyümölcssaláta

Élőmunka

Friss és füstölt húsok, sajtok szeletelése és kóstoltatása gyümölcsökkel, zöldségekkel





FEHÉR ARANY CSOMAG

Leves

Tárkonyos pulykaraguleves | friss citrom

Eper gazpacho | mentás kruton

Főétel

Citrusokkal grillezett lazac

Zöldfűszeres, joghurtos csirkemellcsíkok

Marha setak szelet

Tépett malac szendvics

Hot dog | házi grillkolbász

Sajtburger | mangós mustár

Köret

Zöldséges bulgur

Hasábburgonya

Grillezett, fokhagymás kukorica

Görögsaláta

Tzatziki

Coleslaw

Mártás

Házi sajtmártás | BBQ | guacamole | francia dresszing | salsa

Desszert

Chilis-csokoládés brownie | karamellöntet

Házi rétes válogatás

Mediterrán gyümölcssaláta





ROZÉ ARANY CSOMAG

Leves

Sütőtök velouté

Fácán esszencia julienne vágott zöldségekkel

Előétel

Jalapeno paprika falatok aranyló bundában | cheddar sajt

Libamájpástétom | áfonyakocsonya

Gombakalap | vargányás padlizsánkrém

Főétel

Lazac steak | zöldcitromos vinaigraite

Szarvassült | burgundi mártás

Mézes-narancsos kacsa

Szejtánbrassói

Édes-savanyú zöldséges tofucsíkok

Köret

Édesburgonya hasáb

Hasáburgonya

Grillezett, fokhagymás kukorica

Saláta

Friss kertészsaláta | balzsamecet | olívaolaj | magvak

Kecskesajtos római saláta

Tzatziki

Coleslaw

Mártás

Házi sajtmártás | BBQ | guacamole | francia dresszing | salsa

Desszert

Chilis-csokoládés brownie | karamellöntet

Házi rétes válogatás

Mediterrán gyümölcssaláta





GYÉMÁNT CSOMAG

Asztalokra készített vendégvárók

Sajtos és rozsos mini kiflik | fűszervaj

Előétel

Mediterrán szalámi válogatás | grissini

Libamájhab | karamellizált alma | foszlós kalács

Kecskesajtos panna cotta

Leves

Kacsaragu leves | friss citrom

Főétel

Rizottó | koktélrák | konyak | sáfrány

Rozmaringos kacsacomb | pezsgős párolt káposzta

Omlós vörösboros ökörfófa

Köret

Csicsókás burgonyapüré

Friss, pirított dödölle

Pirított parászburgonya

Grill zöldségek

Élőmunka

Provance-i csirkemell

Argentín hátszín

Grillezett BBQ tofu

Desszert

Somlói galuska mousse

Pirított pisztáciás-málnás mousse

Meggyes-passió gyümölcsös tart

Gyümölcssaláta | frissítő menta





ITALKÍNÁLAT (korlátlan fogyasztással a rendezvény ideje alatt)

Vizek

Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz

Kávék

Frissen főzött Kávé

(Espresso, cafe latte, hosszú kávé, cappuccino változatokban is)

Alternatív tejkínálat: laktózmentes tej, mandulatej

Teák

Vegyes teakínáló

(Fekete, gyümölcs, zöld, herbal fusion)

Szénsavas italok

Coca-cola, Cola zero, Fanta narancs, Gyömbér, Tonik

Rostos italok

Sió almalé, Sió narancslé

Limonádé Bár

Citrusos-mentás és levendulás-mézes

Sörkínálat

1. opció: Dreher Gold, Heineken, Heineken Zero, Staropramen Dark
2. opció: Peroni, Asahi, Stella Artois
3. opció: Rizmajer Simcoe Pils, Konyakos-meggyes, Cingulus Porter

Borkínálat

1. opció: Nyakas Irsai Olivér, Nyakas Aligvárom, Hilltop Chardonnay, Juhász Egri Rozé, Gere Portugeiser
2. opció: Laposa Friss, Paulus Sauvignon Blanc, Sauska Rozé, Takler Kékfrankos Szekszárd, Megyesi Villányi Cabernet Franc,



Rövid italok

Jagermeister
Unicum, Unicum szilva
Bacardi Superior
Beefeater Gin
Jack Daniels Whiskey
Gönci szilva és kajsziarack pálinka
Sierra Tequila Silver
Finlandia Vodka
Bailey's original
Aperol

Opcionális pezsgő kínálat

Törley pezsgő: száraz és alkoholmentes

ÉJFÉLI KÍNÁLAT

1. opció:

Töltött káposzta

Házi tejföl | friss kenyérszeletek

2. opció:

Mini hamburger 2 db/fő

Tűzön érlelt marhahús | cheddar sajt | jégсалáta | pirított hagyma

3. opció:

Klasszikus marhapörkölt galuskával





AUTOMATA FOTÓGÉP

Azonnali fotónyomtatás a profi technológiával felépített szelfigéppel.

Érintőképernyő
Tükörreflexes fényképezőgép
Stúdióvaku
Hőszublimációs ipari fotónyomtató
Korlátlan fotónyomtatás

120 000 Ft-tól

DJ, HANG ÉS FÉNYTECHNIKA

1. opció

4 óra zeneszolgáltatás (Hosszabbítás lehetséges)
Pioneer XZ DJ Pult
Vezetéknélküli mikrofon, állvánnyal

80 000 Ft

2. opció

8 óra zeneszolgáltatás (Hosszabbítás lehetséges)
Pioneer XZ DJ Pult
Füstgép
Professzionális hangtechnika
4 db robotlámpa
6-8 db Hangulat- és dekorvilágítás
Mobil DJ Asztal
Vezeték nélküli mikrofon, állvánnyal

180 000 Ft



3. opció

10 óra zeneszolgáltatás (Hosszabbítás lehetséges)

Pioneer XZ DJ Pult

Professzionális hangtechnika

6 db robotlámpa

6-8 db Hangulat- és dekorvilágítás

Szertartás hangosítás

Füstgép

UV lámpa

Mobil DJ Asztal

Vezeték nélküli mikrofonok, állvánnyal

220 000 Ft

VIDEÓ SZOLGÁLTATÁS

ALAP CSOMAG

2 operatőr

1 db 3-8 perces highlights videó az esküvő teljes napjáról, előkészületekről és a lagziról (megbeszélés alapján ez lehet rövidebb, vagy akár hosszabb is)

A teljes nyersanyag átadása/feltöltése (drón nincs benne)

230 000 Ft

STANDARD CSOMAG

2 operatőr, drón

1 db 3-8 perces highlights videó az esküvő teljes napjáról, előkészületekről és a lagziról (megbeszélés alapján ez lehet rövidebb, vagy akár hosszabb is)

A teljes nyersanyag átadása/feltöltése.

280 000 Ft

PRÉMIUM CSOMAG

2 operatőr, drón

1 db 3-8 perces highlights videó az esküvő teljes napjáról, előkészületekről és a lagziról

1 db 12-18 perces hosszú videó az esküvő teljes napjáról, előkészületekről és a lagziról



A szertartás teljes felvétele elejétől a végéig külön videóként
A teljes nyersanyag átadása/feltöltése
Kreatív forgatás a párral, akár külön napon (2-4 órás forgatás)
330 000 Ft

PRÉMIUM CSOMAG DRÓN NÉLKÜL

2 operatőr

1 db 3-8 perces highlights videó az esküvő teljes napjáról,
előkészületekről és a lagziról

1 db 12-18 perces hosszú videó az esküvő teljes napjáról,
előkészületekről és a lagziról

A szertartás teljes felvétele elejétől a végéig külön videóként
Kreatív forgatás a párral, akár külön napon (2-4 órás forgatás)
300 000 Ft

MINI CSOMAG

1 operatőr

1 db 3-8 perces highlights videó az esküvő teljes napjáról,
előkészületekről és a lagziról

200 000 Ft

KIEGÉSZÍTŐ ESZKÖZ AJÁNLAT

KÖNYÖKLŐ ASZTAL

fehér színű spandex alap huzat + „kupak”

4 000 Ft/db

KEREK ASZTAL

hófehér körabrosszal, 10 személyes

6 000 Ft/db

CHIAVARI SZÉK

hófehér színben párnával

1 200 Ft/db

BANKETT SZÉK

bordó vagy kék színben

1 000 Ft/db



TÁBLA ASZTAL

az étel- és ital pultokhoz, fehér spandex huzattal, fekete „kupakkal”: *grátisz*

TEXTÍLIA

hófehér színű körabroszok

3 500 Ft/db

TEXTÍLIA

hófehér színű táblaabroszok

140x140 cm-es: 1 500 Ft/db; 250x140 cm-es: 2 500Ft/db

PARTY SÁTOR

fehér színű, 6x3 méteres, oldalfalakkal és nehezékekkel

22 000 Ft/db

PARTY SÁTOR

fehér színű, 3x3 méteres, oldalfalakkal és nehezékekkel

16 000 Ft/db

A bútorzat szállítási költsége: 50 000 Ft-tól

EXTRA SZEMÉLYZET

HOST/ HOSTESS SZEMÉLYZET

Igény esetén minimum 5 óra időtartamra 3400 Ft/fő/óra

SOFŐR

Igény esetén minimum 2 óra időtartamra 8000 Ft/fő/óra



Árkalkuláció

Megnevezés	Mennyiség	Egységár	Összesen
Vendégváró kínálat 1.	1 fő részére	1 800 Ft	Ft
Vendégváró kínálat 2.	1 fő részére	2 300 Ft	Ft
Vendégváró kínálat 3.	1 fő részére	2 800 Ft	Ft
Ebédkínálat	1 fő részére	6 000 Ft	Ft
Vacsora kínálat – kristály csomag	csomag ajánlat 1 fő részére	10 000 Ft	Ft
Vacsora kínálat – bronz csomag	csomag ajánlat 1 fő részére	11 000 Ft	Ft
Vacsora kínálat – ezüst csomag	csomag ajánlat 1 fő részére	12 500 Ft	Ft
Vacsora kínálat – fehér arany csomag	csomag ajánlat 1 fő részére	15 000 Ft	Ft
Vacsora kínálat – rozé arany csomag	csomag ajánlat 1 fő részére	16 000 Ft	Ft
Vacsora kínálat – gyémánt csomag	csomag ajánlat 1 fő részére	18 500 Ft	Ft
Éjféli ajánlat	1 fő részére	2 500 Ft	Ft
Italajánlat – alkoholmentes csomag	csomag ajánlat 1 fő részére	5 000 Ft	Ft
Pezsgős koccintás	1 fő részére	700 Ft	Ft
Italajánlat – alkoholmentes csomag + sör, bor	csomag ajánlat 1 fő részére	7 500 Ft-tól	Ft
Italajánlat – alkoholmentes csomag + sör, bor, rövidital	csomag ajánlat 1 fő részére	10 000 Ft-tól	Ft
Selfie box		120 000 Ft-tól	Ft



DJ szolgáltatás 1.	4 óra	80 000 Ft	Ft
DJ szolgáltatás 1.	8 óra	180 000 Ft	Ft
DJ szolgáltatás 1.	10 óra	220 000 Ft	Ft
Videó		Ft	Ft
Könyöklő	1 db	4 000 Ft	Ft
Kerek asztal	1 db	6 000 Ft	Ft
Chiavari szék	1 db	1 200 Ft	Ft
Bankett szék	1 db	1 000 Ft	Ft
Körabrosz	1 db	3 500 Ft	Ft
Táblaabrosz	1 db	2 500 Ft	Ft
Sátor	3x3m	16 000 Ft	Ft
Sátor	6x3m	22 000 Ft	Ft
Bútorszállítás	1 alkalom	50 000 Ft-tól	Ft
Nettó összesen:	Ft		

Az ajánlatunk 03:00-ig áll rendelkezésükre (továbbá hosszabbítás lehetséges:
100 főig: 75 000 Ft/óra, 100 fő felett: 90 000 Ft)

Kedvezményeink 12 év alatti gyermekek és szolgáltatók részére: -50%
3 év alatt gyermekek részére szolgáltatásunk gratisz





A feltüntetett árak NEM tartalmazzák az ÁFA-t (27%)

- ▲ Jelmagyarázat: gm = gluténmentes, lm = laktózmentes, v= vegetáriánus
- ▲ Az árváltozás és a változtatás jogát fenntartjuk a szerződésig!
- ▲ A feltüntetett borok évjárata / fajtája az év közben változhat!
- ▲ Ajánlatunk szerződéskötésig kötelezettségmentes.
- ▲ A szolgáltatás részét képezi a rendezvény lebonyolításához szükséges, a résztvevők létszámához igazodó kiszolgáló és háttér eszközpark, valamint kiszolgáló-személyzet.
- ▲ A logisztikai költségek magukban foglalják a szolgáltatás biztosításából felmerülő szállítási és ahhoz kapcsolódó költségeket.
- ▲ Büféétkezés esetén a szervírozott ételeket az ételpályákon maximum a tálalástól számított 3 órán keresztül áll módunkban fenttartani.
- ▲ Megmaradt ételt a Megrendelő külön kérésére elcsomagolunk, azonban a jelzett 3 óra elteltével az ételben bekövetkező minőségi változásért felelősséget nem vállalunk!

Az ajánlattal kapcsolatos további kérések és kérdések esetén, az alábbi telefonszámon állok szíves rendelkezésére:

Lövei Attila
+36 70 375 7890

A sikeres együttműködés jegyében várjuk visszajelzéseket!

