



esküvői catering katalógus

Pearl Event & Wedding

2022



Kedves Házasulandó Ifjú Pár!

Köszönjük megtisztelő megkereséseket. Az alábbiakban küldjük bemutatkozó ajánlatunk, mely kiindulópontként szolgálhat a NAGY NAP ünnepi étkezésének tervezésében.

Ajánlatunk tematikusan, időrendben állítottuk össze, végig vezetve így a nap étkezési állomásain.

Örömmel fogadjuk esetleges további elképzeléseitek is, mely alapján pontosíthatjuk az ajánlatot, illetve szeretettel várunk Titeket próbaétkezésre, ahol személyesen is beszélgethetünk, tervezhetünk.

Az ajánlatban feltüntetett költséget bruttó árak, az ÁFA-t tartalmazzák.

A multi-tiered glass serving cart is the central focus, displaying various appetizers. The top tier features small, clear plastic cups filled with a creamy dip, garnished with sliced bell peppers and herbs. Below, other tiers hold more diverse appetizers, including what appears to be a burger and some round pastries. In the background, a large, vibrant floral arrangement in a vase adds a decorative touch to the setting. The overall scene is brightly lit, suggesting an indoor event space.

Welcome falatok

1. csomag – 950 Ft / fő

Kézműves pogácsák, ropik és grissini

Tökmagolajos padlizsánkrém zöldség batonokkal

2. csomag – 1.250 Ft / fő

Kézműves pogácsák, ropik és grissini

Gyökérkenyéren tálalt feketeerdei sonka Dijoni mustárral

Szalámis mini quiche

Camembertes happy spoon szőlővel és dióval

3. csomag – 1.950 Ft / fő

Mini házi marha burger Chedarral és lilahagyma lekvárral

Pikáns húsgolyó lolli pop

Márványos mini kürtös gyümölcsökkel

Mozzarella Caprese balzsamméz kaviárral

Lazac Gerbeaud

Welcome italok

1. csomag – 1.250 Ft / fő

Törley Gála Sec és Charmant Rosé Doux

Házi limonádé friss citrusokkal

Szentkirályi ásványvíz, szódavíz

2. csomag – 1.550 Ft / fő

Könnyed nyári pezsgőkocktélók

Törley Gála Sec és Charmant Rosé Doux

Házi limonádé friss citrusokkal

Szentkirályi ásványvíz, szódavíz

3. csomag – 1.950 Ft / fő

Aperol Spritz, Hugo

Törley Gála Sec és Charmant Rosé Doux

Házi limonádé friss citrusokkal

Szentkirályi ásványvíz, szódavíz



Ünnepi vacsora

HAGYOMÁNYOS VACSORA DESIGN TÁLALÁSBAN

13.350 Ft / fő-től

*felszolgált előétel
tálban kínált leves
design family style főételek és saláták*

Előétel javaslataink / felszolgálva

Tatárbeefsteak pirítóssal

Feketeerdei sonka sárgadinnyével

Mozzarella Caprese grissinivel (V)

Libamáj brulée mini házi kalácskával

Leves javaslataink / tálban kínálva

Marhahúsleves zöldségekkel, házi tésztával

Újházi tyúkhúsleves gazdagon

Kecskesajtos cukorborsó krémleves (V)

Tejszínes tárkonyos vadraguleves

Főételek és köretek / design tálon

Cordon Bleu cukkinis jázmin rizzsel
VAGY Bécsi szelet grillezett zöldségnyársakkal

Ropogósra sült kacsacomb pezsgós almás párolt káposztával **VAGY**
Baconbe göngyölt jércemell filé aszalt szilvával és francia camemberttel töltve pestos gnocchival

Zöldfűszeres crustás mangalica szűz mentás burgonyapürével **VAGY**
Mustáros borsos flekken fűszeres parázsburgonyával

Grillezett sajtok roppanós zöldségekkel **VAGY** Rántott sajt és gomba rizi-bizivel



Ünnepi vacsora

ÍNYENC GÁLAVACSORA

15.550 Ft / fő

felszolgált előétel, leves, meleg előétel, főétel

a menü összetétele, díszítőelemei évszakonként változhatnak

Libamájpástétom gyömbéres rózsabors mártással, mazsolás fahéjas kalácskával **VAGY** Kacsamell kürtös kecskesajt mousse-val

Fácán erőleves pisztáciás galuskával és zöldség gyöngyökkel **VAGY** Szarvasgomba capuccino

Bőrös jércemell spárga textúrákkal, zöldség ropogóssal **VAGY** Roston sült lazac gyömbéres narancsmártással cukkinis jázmin rizzsel

Citrom-lime sorbet

Konfitált kacsacomb cukkini spagettivel, rozmaringos burgonyával **VAGY** Egészben sült mangalica szűz zöldfűszeres crustában , zöldborsó pürével, grillezett céklával, medvehagymás burgonyatortával



Ünnepi vacsora

GARDEN PARTY GRILL ÉTELEKKEL

13.350 Ft / fő

*felszolgált előétel
tálban kínált leves
design grill & BBQ style főételek és saláták*

Előétel javaslataink / *felszolgálva*

Tatárbeefsteak pirítóssal

Feketeerdei sonka sárgadinnyével

Mozzarella Caprese grissinivel (V)

Olaszos antipasti tálak különleges sonkákkal és szalámmal, zöldségekkel

Leves javaslataink / *tálban kínálva*

Marhahúsleves zöldségekkel, házi tésztával

Újházi tyúkhúsleves gazdagon

Ánizsos meggyleves (V)

Tejszínes tárkonyos vadraguleves

Főétel, köret és saláta / *design büfé*

Baconbe göngyölt szűzermék
Mustáros borsos és pikáns tarja
Sonkás jércemell kerek
Zöldfűszeres pulykamell filé
BBQ csirkemell és csirkecomb
Mézes és chilis sertésoldalas
Mini grill kolbász
Grillezett sajtok és zöldségek
Fűszeres parázsburgonya

Bográcsban készített marha **VAGY** szarvas pörkölt házi vajjas galuskával

Majonézes póréhagymás burgonyasaláta
Görög parasztsaláta
Roquefortos kukoricasaláta
Vegyes primőr saláta különböző dresszingsel
Magyaros savanyúságok



Ünnepi vacsora

VEGYES SZERVÍROZÁSÚ DÍSZVACSORA

14.950 Ft / fő-től

*felszolgált előétel és leves
büféasztalon kínált főételek, köretetek és saláták
egyénilig összeállított kínálat alapján*

Előétel javaslataink / *felszolgálva*

Tatárbeefsteak pirítóssal

Feketeerdei sonka sárgadinnyével

Mozzarella Caprese grissinivel (V)

Olaszos antipasti tálak különleges sonkákkal és szalámmal,
zöldségekkel

Kecskesajt ropogós salátalevelekkel, grillezett céklával

Leves javaslataink / *tálban kínálva*

Marhahúsleves zöldségekkel, házi tésztával

Újházi tyúkhúsleves gazdagon

Mascarpone cukorborsó krémleves (V)

Gyöngytyúk-leves pisztáciás galuskával

Tejszínes tárkonyos vadraguleves



Főételek és köretetek / büféasztalon

választott fogások köretei természetesen módosíthatók, továbbá saláta bár is kialakításra kerül

Mustárban érlelt egészben sült bélszín Madeira mártással házi burgonya fánkkal

Eszterházy marhaszelet zsemlegombóccal

Gemenci vadragu burgonya krokettel

Borjúpaprikás házi vajos galuskával

Sertés falatok baby borsós sonkás raguval jázmin rizzsel

Sertés szűzérme tejszínes gombamártásban rizzsel

Vargányás szűz mignon hálóban kakukkfűves spanyol mártással baconos nudlival

Szűz mignon zöldfűszeres crustában vargányás „rizottóval”

Ropogósra sült malac comb és borda Pékné burgonyával

Mustáros borsos flekken vajos kelbimbóval steak burgonyával

Vasalt csirkecomb roppanós zöldségekkel

Csirkemellfilé pirosra sütve zöldbors mártásban karika burgonyával

Pulyka Cordon Bleu falatkák rizi bizivel

Aszalt szilvával és camemberttel töltött jércemell filé baconbe göngyölve parázsburgonyával

Juhtúrós parajjal töltött csirkemell filé Panco morzsában grillezett zöldségekkel

Mexikói enchilada salsával

Ropogósra sült kacsacomb párolt káposztával, stircelt burgonyával

Vörösborban érlelt kacsamell erdei gyümölcsmártással, baconos nudlival

Parajos mascarpone lasagne torták Chedarral sütve (V)

Zöldséges enchillada édes salsával (V)

Parajos ricottával töltött cannelloni (V)



Ünnepi vacsora

BISTRO CATERING

16.950 Ft / fő

*felszolgált előétel és leves
látványtálalt design ételek*

Füstölt kacsamell körtével

Cukorborsó krémleves
kecskesajttal és feketeerdei sonkás grissinivel

Borjúszelet Kedvessy módon vajban párolt zöldborsóval
Egészben sült mangalica szűz zöldfűszeres crustában
mentás burgonyapürével

Bőrös csirkemell spárga textúrákkal

Roston sült lazac gyömbéres narancs mártással jázmin rizzsel

Zöldpestos mascarpones gnocchi



Desszertbüfé

1.250 Ft / fő

A behozott menyasszonyi torta felszolgálásához szükséges eszközöket (tortaasztal, kistányér, kisvilla, szalvéta, tortaszett) a desszertpult megrendelése esetén felár nélkül biztosítjuk.

A desszertasztal cukrászattól történő rendelése esetén a sütemények és a torta felszolgálás költsége létszámtól függően kerül meghatározásra.

Somlói galuska

Házi vegyes rétes ízelítő vanília öntettel

Tiramisu **VAGY** Epermisu

Csokoládé mousse erdei gyümölcsökkel **VAGY** Csokoládé trió

Tojáslikőrös CUP kókuszhabbal

Mascarpone joghurthab maracujás barack dippel **VAGY**

Mascarpone joghurt mousse lime-os bodzával

Málnás eper tortácska

Kókusztejes tápióka puding

Panna Cotta eper espumával **VAGY** Karamellás Panna Cotta

Mini kürtőskalács Tokaji habbal

Karamellás sajtorta

Crème brulée

Túrógombóc

Bazsalikomos citrom mousse

Mini tart / málnás pisztácia, szőkecsoki

Lolli pop / kókusz, csokoládé, narancs

Éjféli snack büfé

*csökkentett mennyiségben,
a vendégszám 50-60%-val számolandó*

3.550 – 4.450 Ft / adag

Kolozsvári **VAGY** Szabolcsi mini töltött káposzta

Borjúpaprikás házi vajos galuskával

Vörösboros marhapörkölt petrezselymes burgonyával

Malackaraj párolt káposztával és hagymás törtburgonyával

Egészben sült csülök Pékné módra

Finomságok éléskamránk legjavából
magyaros vagy olaszos antipasti

BBQ pult

*mézes chilis bébicsirke, BBQ oldalas
saláták, parázsburgonya és pékáru*

Burger bár

*mini házi burgerek / marha, pulled pork, kecskesajt
mini quesadillas édes salsával*



Italcsomag javaslatunk

9 órás korlátlan fogyasztással
normál esetben 18:00 és hajnal 3:00 között

1. csomag – 2.850 Ft / fő

szervízdíj, a Megrendelő által biztosított komplett italcsomag behozatala esetén

2. csomag – 7.850 Ft / fő

Etyeki Kúria borkínálata a menü fogásaihoz igazítva
Dreher, Heineken vagy Gösser üveges sör
Alkoholmentes Dreher 24 üveges sör
Sió és Coca-Cola üdítőitalok
Szentkirályi ásványvizek, szódavíz
Lavazza frissen főzött kávé

3. csomag – 9.950 Ft / fő

Long drink bár / *Aperol Spritz, Vodka Frizz, GT, Hugo*
Etyeki Kúria borkínálata a menü fogásaihoz igazítva
Dreher, Heineken vagy Gösser üveges sör
Alkoholmentes Dreher 24 üveges sör
Sió és Coca-Cola üdítőitalok
Szentkirályi ásványvizek, szódavíz
Lavazza frissen főzött kávé

Rendezvényeinkre minden esetben extra mennyiségű italkészletet szállítunk, melyből vendégeink a rendezvény meghatározott időintervallumában korlátlanul fogyaszthatnak. A rendezvény végén a megmaradt italmennyiséget visszaszállítjuk, azok cégünk tulajdonában maradnak.

Behozott rövid italok a 2-es vagy 3-as italcsomag megrendelése esetén felár nélkül kerülnek felszolgálatra.

Igény esetén az italcsomag kiegészíthető **bármixer** szolgáltatással és tetszőleges koktélokkal.

A bármixer munkadíja 65.000 Ft.

A koktélbár kiegészítő alapanyagainak költségeinek elszámolása pedig egyedi árajánlat alapján történik.

Az italcsomagokban foglalt üveges sörkínálat igény szerint **csapolt sörre cserélhető**, felár +650 Ft / fő.



Kedvezményeink

3 éves korig nem számítunk fel étel- és italárat
10 éves korig 50%-os kedvezményt biztosítunk
szolgáltató személyzet étkezésére 50%-os kedvezményt biztosítunk maximum 6 fő részére

Az ajánlatunkban feltüntetett költségeken túlmenően Budapest, Budaörs, Törökbálint és Etyek területén belül NEM számítunk fel kitelepülési, szerviz- vagy dugódíjat.

Fizetési és megrendelési feltételek

Felhívjuk szíves figyelmeteket, hogy ajánlatunk a szerződés megkötéséig tájékoztató jellegű, módosítható és kötelezettség nélküli.

Ajánlatunk 2022. január 1. és december 31. között megrendezésre kerülő esküvőkre érvényes. Kiemelt ünnepnapokon az árváltozás jogát fenntartjuk.

Áraink BRUTTÓ árak, az ÁFA összegét tartalmazzák!

Megbízás esetén a megrendelt szolgáltatáscsomag becsült végösszege alapján 30%-a előlegként fizetendő megrendeléskor. A további 70% a rendezvény előtt 8 nappal, a végleges létszám megadásakor fizetendő.

Amennyiben ajánlatunk elnyeri tetszésüket, kérem, hogy azt írásban szíveskedjete megrendelni, illetve opciós foglalást is írásban lehetséges kérni.

Próbavacsorára lehetőséget előre egyeztetett időpontban budaörsi bemutatótermünkben tudunk biztosítani, ahol a nagy napra választott fogásokból válogatva készülnek a kóstolók. A próbavacsora költsége szerződött ügyfeleink részére (2 főre) ingyenes, minden további vendégnek 12.500 Ft / fő.

Megbízás esetén biztosítjuk a megfelelő létszámú felszolgáló személyzetet az esemény teljes időtartamára (maximum 16 óra időtartamra, - 4 óra előkészület, 10 óra vendégtartózkodás, 2 óra bontás - minden további megkezdett óra költsége 65.000 Ft / óra, legfeljebb 1 óra hosszabbításra van lehetőség).

A hatályos élelmiszerbiztonsági szabályozásokat és a COVID19 megelőzési útmutatásokat betartva:
- vendég által készített házi ételek behozatalára nincsen lehetőség,
- 2 óránál tovább hűtés nélkül büféasztalon kínált étel hazavitelére nincsen lehetőség.

