

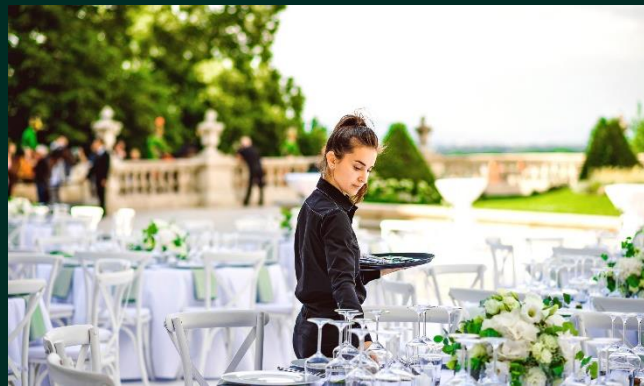


younic

Esküvő – Általános Kiajánló

Kovács Júlia  
+36 70 414 13 60  
szia@younic.hu





# Made for you

**Fiat**al, **tr**endi, **sz**ínes ötletek egy **pro**fi csapattól.

**Sze**zonális, **helyi** elérhető ételek **mod**ern és érthető formában tálalva.

Egészségesebb főzési technológiák **glutén & tejtermék mentesen**, klasszikus fogások, eredeti tányér kompozícióval.

Ragyogó és élénk terítékek **barátságos kiszolgálással párosítva**.





# YOUNIC ESKÜVŐI CSOMAGAJÁNLTAINK



## Büfé Vacsora

- ½ Órás Vendégvárás (Finger Food Falatok & Italok)
- 4-fogásos Büfé Menü vagy Családi Lakoma
  - Italcsomag 6 Órára
  - Éjféli Menü
- Alap Kiszolgálás (1 Kiszolgáló / 20 Vendég)

Kezdőár

**33 550 Ft / Fő**



## Felszolgált Vacsora

- ½ Órás Vendégvárás (Finger Food Falatok & Italok)
- 3-fogásos Felszolgált Menü
  - Italcsomag 6 Órára
  - Éjféli Menü
- Általános Felszolgálás (1 Kiszolgáló / 15 Vendég)

Kezdőár

**31 100 Ft / Fő**






FINGER FOOD



# Felszolgált Falatok

Camembert, Mézgyöngyökkel 

Pácolt Pisztráng, Zöldalma,  
Fermentált Uborka


Kecskesajt, Körte, Dió 

Gombakrém, Ropogós Gabona

Garnélatatár, Törpemandarin

Füstölt Kacsamell, Narancslekvár  
Ropogós Hagyma

Lazactatár, Snidling  
**(+450 Ft)**

Buffalo Mozzarella , Parma sonka, Rukkola Pesto   
**(+450 Ft)**

Marhatatár (Bélszín), Mustár Szósz  
**(+450 Ft)**

**850 Ft / Falatka**








BÜFÉ



# Hideg Büfé

Carpaccio Céklával, Kecsesajt, Dió 

Fekete Quinoa, Sárgarépa, Cékla

Hajdina, Sárgarépa, Narancs, Curry

*Venison Gusto* Vadhús Szalámi Válogatás

Caprese Saláta 

Házi Készítésű Gravlax Lazac

Humusz Vagy Padlizsánkrém

Vegyes Zöld Saláta, Organikus Olajak / Ecet

Marokkói Kuskusz, Narancs, Grapefruit

Borsó, Cukkíni, Szójabab, Spárga

Sárgarépa, Édeskömény, Narancs, Retek Saláta

Paradicsom, Uborka, Fekete Olíva, Menta és Csicszeriborsó

**5 Tetszőlegesen Választható Fogás**

**FRESH Rukkola Pesto & Friss Kenyérválogatás A Csomag Része**



**4 200 Ft / Fő**



# Leves Büfé

Cékla, Málna, Gránátalma ❄️

Cukkíni, Borsó, Zöld Curry 🔥

Édesburgonya, Mangó, Maracuja 🔥 ❄️

Fűszeres Sült Paradicsom 🔥 ❄️

Szarvas Gulyás 🔥

Tök, Narancs, Gyömbér 🔥 ❄️

Vad Gomba 🔥

*\*Minden Levesünk Glutén- és Laktózmentesen Készül.  
Fogyaszd Akár Melegen 🔥 vagy ❄️ Hidegen*

**1 000 Ft / Fő**








# Főételek




2 választható főfogás és  
2 választható köret

## Hús & Hal

- Burgundi Marharagu
- Grillezett Csirkemell
- Grillezett Lazac
- Grillezett Mangalica Karaj
- Grillezett Sertésszűz
- Hagyományos Töltött Káposzta
- Konfitált Kacsacomb
- Lassan Főtt Marhapofa
- Vaddisznó Pörkölt Vad Gombával

## Vegetáriánus & Köret

- Füstölt Burgonyapüré 
- Grillezett Gomba, Ázsia Szósz 
- Grillezett Mediterrán Zöldségek
- Párolt lilakáposzta, Zöldalma
- Párolt Zöldségek  
(Sárgarépa, Brokkoli, Karfiol, Cukorborsó)
- Ravioli Ricottával és Spenóttal Töltve  
- Pírtott Kínai Kel, Bordás Kel, Teriyaki Szósz

- Pírtott Lilaburgonya, Gomba, Ázsia Szósz 
- Sült Burgonya, Rozmaring
- Sült Cukkíni, Zöld Curry Szósz
- Tortellini Gombával Töltve  
- Lecsó

7 000 Ft / Fő





# Mini Desszert

- Francia Citromos Pite
- Francia Csokis Pite
- Dobos Desszertkülönlegesség
- Klasszikus Eszterházy
- Klasszikus Opera
- Málnás Opera
- Rákóczi Túrós
- Rózsakert

*\*Minden Fogás Glutént és Laktózt Is Tartalmaz*



**2 Desszerttel Kalkulálunk 1 Főre**  
**Az Ön Választása Alapján**

**2 300 Ft / Fő**







# CSALÁDI LAKOMA



# Családi Lakoma

Képzeld El, Hogyan Nyűgözheted Le  
Vendégeid a Híres **Családi Esküvői  
Lakománkkal**, az Étél, Történetek és  
Tapasztalatok Szeretteiddel Való  
Megosztásának Alapgondolatát Követve.

Bármely Büfé Fogásunk Választható Ezzel  
az Egyedülálló Felszolgálati Formánkkal.

***További Információért Vedd Fel Velünk a Kapcsolatot.***













# FELSZOLGÁLT MENÜ





# Felszolgált Előételek

- Bébi Római Saláta, Csemegeuborka, Füstölt Majonéz
- Caprese Saláta 
- Cékla, Kecskesajt, Dió 
- Kacsamáj, Erdei Gyümölcsök, Dió Morzsa
- Kacsa Pástétom, Savanyított Zöldségek
- Marokkói Kuskusz, Curry, Narancs, Grapefruit 
- Makréla, Zöldalma, Tengeri Hínár (+1200 Ft)  
- Mangó, Papaja, Hajdina, Pak Choi (+1900 Ft) 
- Szárazon Pácolt Lazac, Karamellizált Karfiol, Brokkoli, Kuskusz (+1100 Ft)

3 700 Ft / Fogás



# Felszolgált Levesek

- Cékla, Málna, Gránátalma 
- Fűszeres Sült Paradicsom, Ropogós Quinoa 
- Magyar Csikrehúsos Erőleves (+2 150 Ft)
- Magyar Marhahúsos Erőleves (+2 150 Ft)
- Vad Gomba Leves, Ropogós Gabonakeverék 
- Zöld Curry, Cukkíni, Borsó 

*\*Minden Levesünk Glutén- és Laktózmentesen Készül.*

**1 550 Ft / Fogás**





# Felszolgált Főfogások

- Grillezett Csirkemell, Kukorica Ragu
- Fartőpecsenye, Konfitált Burgonya, Bébi Spenót **(+1 600 Ft)**
- Konfitált Kacsacomb, Lilakáposzta, Zöldalma
- Lazac, Zöldség Fettuccini, Kókusz Szósz **(+1 100 Ft)**
- Lassan Főtt Sertés Hasalja, Zöldalma, Maracuja
- Mangalica, Kínai Kel, Bordás Kel, Teriyaki Szósz **(+1 600 Ft)** 
- Prémium Marhapofa, Konfitált Lila Burgonya, Gomba
- Rib Eye (Hátszin), Shiitake Gomba, Pak Choi **(+4 900 Ft)**
- Shiitake Gomba, Karalábé, Pak Choi **(+2 400 Ft)** 
- Buggyantott Tőkehal Filé, Lecsó Ragu **(+4 000 Ft)**
- Töltött Káposzta



4 500 Ft / Fogás



# Felszolgált Desszert

- Francia Citromos Pite
- Dobos Desszertkülönlegesség
- Klasszikus Eszterházy
- Klasszikus Opera
- Málnás Opera
- Rákóczi Túrós

*\*Minden Fogás Glutént és Laktózt Is Tartalmaz*



**1 650 Ft / Fogás**







## Italcsomag #1

### Pezsgő

Hungária Grande Cuvée Brut

### Borválogatás

Etyeki Kúria Fehér 2021

Etyeki Kúria Rozé 2021

Etyeki Kúria Vörös 2021

### Alkoholmentes Kínálatunk

Ásványvíz Savas / Mentés

Gyümölcsle és Üdítő

Nespresso Káv

Tea Válogatás

8 000 Ft / Fő

*Csomagárainkat 6 Órára Kalkuláltuk*

## Italcsomag #2

### Pezsgő

Bortolomiol Prosecco

Miól Frizzante Spago – DOC

### Borválogatás

Sauska Cuvée 113 2020

Takler Pinot Noir Rosé 2021

Heimann Merlot 2018

### Alkoholmentes Kínálatunk

Ásványvíz Savas / Mentés

Gyümölcsle és Üdítő

Nespresso Káv

Tea Válogatás

9 500 Ft / Fő



# Long Drinkek

Long Drink italaink az alábbiak közül választhatók:

Smirnoff Red Vodka

Bacardi Rum

Johnnie Walker Red Whiskey

Jose Cuervo White Tequila

Gordon's Gin

Pálinka

Gyümölcslé, Üdítő

Poharak, Jég, Dekoráció

***Az ár nem tartalmazza:***

*Profi Bártender (115 000 Ft )*

*Bárpult / Bútorzat (250 000 Ft-tól)*

**1 500 Ft / Ital**






# Éjféli Menü

Gulyásleves

Burgundi Marharagu

Csirkehúsleves Zöldségekkel

Quiche Lorraine  

*Ételeinket Büféasztalon Prezentáljuk.*

*Minden Fogás Mellé Friss Kenyérválogatás Is Tartozik.*

2 500 Ft / Fogás

# Gyermekmenü

Grillezett Csirkemell, Burgonyapürével  

Zöldségleves Tésztával 

Paradicsomos Penne 

**Gyermekek Esetén:**

**5 Éves Korig Díjmentes**

**6 - 12 Éves Korig az Ár 70%-a**

**12 Éves Kor Felett a Teljes Ár Fizetendő**

2 000 Ft / Fogás





# Vendéglátási Díj

## Catering Csapat:

A Felszolgálók Arányát az Alábbi Csomagok Alapján Számoljuk  
Például: Alap Kiszolgálás 1x Felszolgáló /20 Vendég

Kiszállítás Teherautóval Budapesti Helyszínre, Logisztikai Munkatársak

Színes és Minőségi Porcelán, Poharak, Evőeszközök

100% Pamut Prémium Asztalterítő Kerek Asztalokra  
100% Pamut Prémium Szalvéták

Büfé-, Konyhai- és Szervízeszközök

- Alap Kiszolgálás (1:20)

**6 000 Ft / Fő**

- Általános Felszolgálás (1:15)

**8 200 Ft / Fő**





# Általános Feltételek

- A helyszín és a vendéglátás számára szükséges területek korlátlan megközelíthetőségének biztosítása
- 3.5 tonnás teherautó parkolási lehetősége a helyszín közelében
- Belépési / behajtási engedélyek és parkolás költségeit a vendéglátási díj **nem** fedezi
- A végleges menüválasztásnak megfelelően, a szükséges áramellátást, vagy gázzal működő eszközök használati lehetőségét a helyszínnek kell biztosítania.
- Bármilyen további logisztikai költséget (pl. Generátor, sátor) a vendéglátási díj **nem** tartalmazza.
- A vendéglátó csapatunk munkatája általánosan 6 óra előkészületet, 9 óra szervízidőt és a 3 óra bontás idejét tartalmazza, a kiválasztott csomagnak megfelelően.
- Bármely, ezen felüli hosszabbítás költsége: 1 300 Ft / vendég / óra
- Az esemény előtti végső helyszínbejárás után, a további logisztikai költségek felmerülésének jogát fenntartjuk
- A minimum vendéglátási díj 160 000 Ft, ennél kevesebb díj esetén egyedi elszámolást készítünk
- Az ügyfél oldaláról külső élelmiszer behozatala **tilos**.
- Higiéniai okokból és covid előírások miatt ételmaradékot elcsomagoltatni, hazavinni **tilos**.
- Próbaétkezéseket max. 2 fő részvételével tudjuk vállalni, 30 000 Ft / fő költségen, mely a végső számlánál jóváírásra kerülhet.
- Visszaigazoláskor 30% előleg, majd a végösszegeből fennmaradó összeg 8 munkanappal a rendezvény előtt fizetendő.

