



younic



Made for you

Fiataltrendi, színes ötletek egy profi csapattól.

Szezonális, helyi elérhető ételek modern és érthető formában tálalva.

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

Ragyogó és élénk terítékek barátságos kiszolgálással párosítva.



youNIC CSOMAGAJÁNLATAINK



Kávészünet

- Édes és Sós Harapnivalók
- Italcsomag ½ Órára

Kezdőártól ...

4 500 Ft + ÁFA / Fő

Fogadás

- 5 Választható Zsúrszendvics/Falatka
- Italcsomag 2 Órára
- Alap Kiszolgálás
(1 Felszolgáló / 20 Vendég)

Kezdőár:

12 350 Ft + ÁFA / Fő

Büfé

- 4-fogásos Büfé Menü
- Italcsomag 2 Órára
- Készenléti Kiszolgálás
(1 Kiszolgáló / 25 Vendég)

Kezdőár:

19 800 Ft + ÁFA / Fő

Tányérszervíz

- ½ Órás Fogadás
(Finger Food Falatok & Italok)
- 3-fogásos Felszolgált Menü
- Italcsomag 2 Órára
- Általános Felszolgálás
(1 Felszolgáló / 15 Vendég)

Kezdőár:

22 850 Ft + ÁFA / Fő



KÁVÉSZÜNET

Kávészünet

Csomag #1

- Prémium Pogácsa Válogatás (2 db / Fő)
- Klasszikus Francia Mini Zsúrszendvicsek (2 db / Fő)
- Klasszikus Petit Four Teasütemények (2 db / Fő)
- Alkoholmentes Italcsomag
(Ásványvíz, Gyümölcslé, Üdítő, Kávé, Tea – 2 Ital / Fő)

4 900 Ft + ÁFA / Fő

Csomag #2

- Mediterrán Péksütemények (2 db / Fő)
- Mini Quiche Válogatás (2 db / Fő)
- Macaron Válogatás (2 db / Fő)
- Alkoholmentes Italcsomag
(Ásványvíz, Gyümölcslé, Üdítő, Kávé, Tea – 2 Ital / Fő)

4 500 Ft + ÁFA / Fő

Csomagjaink ½ Órára Értendők.





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
(+350 Ft)

Buffalo Mozzarella , Parma sonka, Rukkola Pesto 
(+350 Ft)

Marhatatár (Bélszín), Mustár Szósz
(+350 Ft)

750 Ft + ÁFA / Falatka



Finger Food Szendvics



Mini Croissant



Házi Pácolt Lazaccal

Mini Croissant



Szarvas Szalámival, Ementáli Sajttal

Mini Croissant



Camembert Sajttal, Házi Meggylevárral

Mini Croissant



Házi Füstölt Kacsamellel, Baracklevárral

Személyenként 3 db Szendvicset Ajánlunk

800 Ft + ÁFA / Szendvics



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 Olajok / 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



3 600 Ft + ÁFA / 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*

900 Ft + ÁFA / 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

6 000 Ft + ÁFA / 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

2 000 Ft + ÁFA / 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 Felszolgálási 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 (+1 300 Ft)  
- Mangó, Papaja, Hajdina, Pak Choi (+1 700 Ft) 
- Szárazon Pácolt Lazac, Karamellizált Karfiol, Brokkoli, Kuskusz (+1 300 Ft)

3 400 Ft + ÁFA / Fogás

Felszolgált Levesek

- Cékla, Málna, Gránátalma 
- Fűszeres Sült Paradicsom, Ropogós Quinoa 
- Magyar Csikrehúsos Erőleves (+1 900 Ft)
- Magyar Marhahúsos Erőleves (+1 900 Ft)
- Vad Gomba Leves, Ropogós Gabonakeverék 
- Zöld Curry, Cukkíni, Borsó 

**Minden Levesünk Glutén- és Laktózmentesen Készül.*

1 400 Ft + ÁFA / Fogás



Felszolgált Főfogások

- Grillezett Csirkemell, Kukorica Ragu
- Fartőpecsenye, Konfitált Burgonya, Bébi Spenót **(+1 300 Ft)**
- Konfitált Kacsacomb, Lilakáposzta, Zöldalma
- Lazac, Zöldség Fettuccini, Kókusz Szósz **(+900 Ft)**
- Lassan Főtt Sertés Hasalja, Zöldalma, Maracuja
- Mangalica, Kínai Kel, Bordás Kel, Teriyaki Szósz **(+1 500 Ft)** 
- Prémium Marhapofa, Konfitált Lila Burgonya, Gomba
- Rib Eye (Hátszin), Shiitake Gomba, Pak Choi **(+3 900 Ft)**
- Shiitake Gomba, Karalábé, Pak Choi **(+2 000 Ft)** 
- Buggyantott Tőkehal Filé, Lecsó Ragu **(+3 200 Ft)**
- Töltött Káposzta



3 900 Ft + ÁFA / Fogás

Felszolgált Desszert

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

**Minden Fogás Glutént és Laktózt Is Tartalmaz*



1 400 Ft + ÁFA / Fogás





Italcsomag #1

Pezsgő

Hungária Grande Cuvée Brut

Csomagáraink

½h Fogadás
(1 Pohár Pezsgő
és Alkoholmentes Ital)

Borválogatás

Etyeki Kúria Fehér 2021
Etyeki Kúria Rozé 2021
Etyeki Kúria Vörös 2021

1 600 Ft + ÁFA / Fő

Italcsomag 2 Órára

3 800 Ft + ÁFA / Fő

Italcsomag 3 Órára

4 900 Ft + ÁFA / Fő

Alkoholmentes Kínálatunk

Ásványvíz Savas / Mentés
Gyümölcslé és Üdítő
Nespresso Kávé
Tea Válogatás

Italcsomag #2

Pezsgő

Bortolomios Prosecco
Miól Frizzante Spago – DOC

Csomagáraink

½h Fogadás
(1 Pohár Pezsgő
és Alkoholmentes Ital)

Borválogatás

Sauska Cuvée 113 2020
Takler Pinot Noir Rosé 2021
Heimann Merlot 2018

2 000 Ft + ÁFA / Fő

Italcsomag 2 Órára

4 100 Ft + ÁFA / Fő

Italcsomag 3 Órára

6 300 Ft + ÁFA / Fő

Alkoholmentes Kínálatunk

Ásványvíz Savas / Mentés
Gyümölcslé és Üdítő
Nespresso Kávé
Tea Válogatás

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 (90 000 Ft + ÁFA)

Bárpult / Bútorzat (200 000 Ft-tól + ÁFA)

1 500 Ft + + ÁFA / Ital



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

- Kiszállítás (önmagában)
- Készenléti Kiszolgálás (1:25)

1 900 Ft + ÁFA / Fő

3 500 Ft + ÁFA / Fő

- Alap Kiszolgálás (1:20)
- Általános Felszolgálás (1:15)

4 800 Ft + ÁFA / Fő

6 500 Ft + ÁFA / 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 4 óra előkészületet, 6 óra szervizidőt és a 2 óra bontás idejét tartalmazza, a kiválasztott csomagnak megfelelően.
- Bármely, ezen felüli hosszabbítás költsége: 1 000 Ft + ÁFA / fő / óra
- Az esemény előtti végső helyszínbejárás után, a további logisztikai költségek felmerülésének jogát fenntartjuk
- A minimum vendéglátási díj 125 000 Ft + ÁFA, 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, 25 000 Ft + ÁFA / fő költségen, mely a végső számlánál jóváírásra kerülhet.
- Visszaigazoláskor 30% előleg, majd a végösszezből fennmaradó összeg 8 munkanappal a rendezvény előtt fizetendő.

