

HUNGEXPO Budapest Congress and Exhibition Centre



GÁLAVACSORA

Basic menüsor

- Fűszervaj frissen sült pékáruval 🌱🍷🌾🍷🍷
- Sült csirke consommé, daragaluska és roppanós zöldségek 🍷🌾🌱🍷
- Morzsában sült mangalica karaj, sajtkrémes burgonyapüré, baby római saláta és füstölt szalonna vinaigrette 🍷🌾🍷
- Lúdláb „torta”, meggy gél & lime hab 🌱🍷🍷🌾🍷

Medium menüsor




















- Fűszervaj frissen sült pékáruval 🌱🍷🌾🍷🍷
- Mangalica terrine mézes- mustár és zöldsaláta levelek 🍷🍷🌾🍷🍷
- Könnyű gombakrémleves, tökmag pesztó & parmezán 🌱🍷🍷🍷
- Tanyasi csirkemell supreme „Gödöllői”, rizottó és zöldborsó textúrák 🍷🍷🌾🍷
- Mogyorókrém mousse, brownie, sóskaramell & málna 🌱🍷🍷🌾🍷

Premium menüsor














- Fűszervaj frissen sült pékáruval 🌱🍷🌾🍷🍷
- Kacsamájpástétom, zöldalma, mogyoró & briós 🍷🍷🍷🌾🍷
- Hortobágyi palacsinta, habos paprikás mártás, tejföl 🍷🍷🌾🍷
- Citromos borjúsült, mustármag jus, zellerkrém & tárkonyos répák 🌱🍷🍷
- „Sajttorta”, mézes zabkeksz & kamilla 🌱🍷🍷🌾🍷



Exclusive menüsor

- Tokaji balzsamecet, kézműves olívaolaj, hawaii fekete tengeri só  
- Fűszervaj frissen sültt pékáruval     
- Érelt mangalicasonka erdegyümölcs-chutneyval 
- Calamanis ecetben pácolt atlanti tőkehal ceviche trevisoi radicchio levélben  
- Ázsiai húsleves japán udon tésztaival, zöldségekkel   
- Angus bélszín paszternákpürével, sült színes répákkal, újburgonyával 
- Royal csokoládétorta roppanós réteggel és málnaszelével     

Vegetáriánus menüsor bármely felszolgált menüsor kiegészítéséhez

- Saláta szív, uborka, bodza vinaigrette, dió  
- Sült zeller, gombák, körte, tárkony  
- BBQ répák, csicsókakrém, kelbimbó, vegetáriánus jus  
- Sütőtökös árparizottó, sült cékla, zöldség, torma  
- Túró mousse, zabkeksz, törökméz, kamilla hab     



Italcsomagok

Basic alkoholmentes italajánlat I.

- Rostos- és szűrt gyümölcslevek (1 l)
- Coca-Cola íz választék (1,75 PET palackos)
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (1,5 l PET palackos)
- Fekete-, zöld- és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

Basic alkoholmentes italajánlat II.

- Kis üveges rostos- és szűrt gyümölcslevek (0,25 l)
- Coca-Cola íz választék (0,25 l)
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (0,25 l)
- Fekete-, zöld- és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

Medium alkoholmentes italajánlat I.

- Rostos- és szűrt gyümölcslevek (1 l)
- Coca-Cola íz választék (1,75 PET palackos)
- Mediterrán limonádé
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (1,5 l PET palackos)
- Fekete-, zöld- és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

Medium alkoholmentes italajánlat II.

- Kis üveges rostos- és szűrt gyümölcslevek (0,25 l)
- Coca-Cola íz választék (0,25 l)
- Mediterrán limonádé
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (0,25 l)
- Fekete-, zöld- és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

Premium alkoholmentes italajánlat

- Kis üveges rostos- és szűrt gyümölcslevek (0,25 l)
- Frissen facsart narancslé
- Mediterrán limonádé
- Coca-Cola íz választék (0,25 l)
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (0,25 l)
- Fekete-, zöld-, és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

Basic alkoholos italajánlat I.

- Nyakas Budai Aligvárom Cuvée 2017 - Nyakas Pincészet
- Kunsági Rosé Cuvée 2018 – Frittmann Pincészet
- Egri Bikavér 2016 – Juhász Pince
- Dreher sör
- Dreher alkoholmentes sör
- Rostos- és szűrt gyümölcslevek (1 l)
- Coca-Cola íz választék (1,75 PET palackos)
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (1,5 l PET palackos)
- Fekete-, zöld- és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

A borok esetében a mindenkori készletből függően évjáratbeli, vagy a készlet kifutása miatt pincészet eltérés előfordulhat. A végleges borkínálat megadása az írásbeli megrendelést követően 2 nappal történik.

Basic alkoholos italajánlat II.

- Nyakas Budai Aligvárom Cuvée 2017 - Nyakas Pincészet
- Kunsági Rosé Cuvée 2018 – Frittmann Pincészet
- Egri Bikavér 2016 – Juhász Pince
- Dreher sör
- Dreher alkoholmentes sör
- Rostos- és szűrt gyümölcslevek (0,25 l)
- Coca-Cola íz választék (0,25 l)
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (0,25 l)
- Fekete-, zöld- és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

A borok esetében a mindenkori készletből függően évjáratbeli, vagy a készlet kifutása miatt pincészet eltérés előfordulhat. A végleges borkínálat megadása az írásbeli megrendelést követően 2 nappal történik.

Medium alkoholos italajánlat I.

- Budai Chardonnay 2017 – Nyakas Pincészet
- Kunsági Irsai Olivér 2017 – Frittmann Pincészet
- Szekszárdi Rozi 2018 – Bodri Pincészet
- Villányi Kékfrankos 2016 – Lelovits Pince
- Egri Bakancslista 2014 – Bíró Pince
- Dreher-, Dreher bak-, Pilsner Urquell sör és Hofbräu búzasör
- Dreher alkoholmentes sör
- Rostos- és szűrt gyümölcslevek (1 l)
- Coca-Cola íz választék (1,75 PET palackos)
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (1,5 l PET palackos)
- Fekete-, zöld- és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

A borok esetében a mindenkori készletből függően évjáratbeli, vagy a készlet kifutása miatt pincészet eltérés előfordulhat. A végleges borkínálat megadása az írásbeli megrendelést követően 2 nappal történik.

Medium alkoholos italajánlat II.

- Budai Chardonnay 2017 – Nyakas Pincészet
- Kunsági Irsai Olivér 2017 – Frittmann Pincészet
- Szekszárdi Rozi 2018 – Bodri Pincészet
- Villányi Kékfrankos 2016 – Lelovits Pince
- Egri Bakancslista 2014 – Bíró Pince
- Dreher csapolt sör
- Dreher-, Dreher bak-, Pilsner Urquell sör és Hofbräu búzasör
- Dreher alkoholmentes sör
- Rostos- és szűrt gyümölcslevek (0,25 l)
- Coca-Cola íz választék (0,25 l)
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (0,25 l)
- Fekete-, zöld- és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

A borok esetében a mindenkori készletből függően évjáratbeli, vagy a készlet kifutása miatt pincészet eltérés előfordulhat. A végleges borkínálat megadása az írásbeli megrendelést követően 2 nappal történik.

Premium alkoholos italajánlat

- Villányi Olaszrizling 2017 – Gere Tamás Pincészet
- Egri Csillag 2015 - Bíró Pince
- Tokaji Szamorodni 2014 - Babits Pince
- Szekszárdi Pinot Noir Rosé 2017 – Takler Birtokbor
- Villányi Rosé 2018 – Gere Tamás Pincészet
- Villányi Portugeiser 2017 - Gere Tamás Pincészet
- Villányi Cabernet Sauvignon 2015 - Bock Pince
- Dreher csapolt sör
- Dreher-, Dreher bak-, Pilsner Urquell sör és Hofbrau búzasör
- Dreher alkoholmentes sör
- Rostos- és szűrt gyümölcslevek (0,25 l)
- Mediterrán limonádé
- Coca-Cola íz választék (0,25 l)
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (0,25 l)
- Fekete-, zöld- és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

A borok esetében a mindenkori készletből függően évjáratbeli, vagy a készlet kifutása miatt pincészet eltérés előfordulhat. A végleges borkínálat megadása az írásbeli megrendelést követően 2 nappal történik.



ALLERGÉNEK



Glutén



Laktóz



Tojás



Mustár



Csonthéjasok
(dió, mandula, szerecsendió,
pisztácia)



Mogyoró



Szója



Zeller



Hal



Rák



Szezám



Szulfitok



Allergénmentes



Vegetáriánus

KIEGÉSZÍTŐ GASZTRONÓMIAI PROGRAMOK ÉS SZOLGÁLTATÁSOK

Ásványvíz kóstolás

Az ásványvíz ásványi és más oldott anyagokban gazdag, amely sajátos ízt és gyakran gyógyító hatást ad, a felszínre mély rétegekből tör fel. A természetes



ásványvizek ásványi anyag tartalma általában 500-2000 mg/l, a gyógyvizekben akár 20000 mg/l is lehet. Típusuktól függően főként kalcium, magnézium, nátrium, hidrogén-karbonát, klorid és szulfát vizek és azok variánsai lehetnek, fluoridtartalmuk is viszonylag magas. Az elfogyasztott víz több ciklusban kölcsönhatásba lép a testszövetekkel, így az ásványvizek jótékony hatásúak. Az emberi testnek számos anyagra van szüksége, melyek nem feltétlenül találhatók meg

az általunk fogyasztott ételekben, de az ásványvizek tartalmazzák azokat.

A program alatt többféle magyar és külföldi ásványvizet lehet megkóstolni és összehasonlítani, melyben víz sommelier is segít a vendégeknek.

Sajt- és borkóstolás

A rendezvény helyszínén díszítőelemekkel és sajtokkal gazdag asztalt helyezünk el, a sajtot a vendég előtt szeleteljük, mellette gyümölcsöket, magokat és péksüteményeket kínálunk. A vendégek megkóstolhatják a hét fő sajtcsalád képviselőit: friss sajt, fehér penészes lágy sajt, vöröses lágy sajt, hegyi érlelt sajt, kecskesajt, kék sajt, nyers heese.

A sajt kínálat mellett Magyarországi figyelemre méltó borvidékeinek borait képzett sommelier segítségével kínáljuk. A borkóstoló és a nyitott sajtkonyha egyaránt feledhetetlen gasztronómiai élményt nyújt.



Macaron kóstoló

Amint a francia macaron készítésének rejtélyébe merülünk, rájöttünk, hogy ez nem olyan egyszerű! Nancy városából származik, és először a XVIII. században egy cukrászdában készítették, titkos recept alapján.



Az biztos, hogy elkészítéséhez tojásfehérje, mandulaliszt, porcukor és kristálycukor szükséges.

Pierre Desfontaines által létrehozott új macaron egy kerek sütemény, amely két puha csokoládé krémmel töltött félből áll. Míg a klasszikus típus rendkívül ropogós és száraz, az új változat külsője is enyhén ropogós, de nagyon puha és omlós belül. Ennek

továbbfejlesztett változataként nem csak csokoládé ízű süteménnyel, de különleges virág ízekkel kényeztetjük a vendégeket, természetesen az íz a megfelelő színnel párosul. Érdekes mindenkinek megízlelni ezt az újdonságot - ez egy felejthetetlen élmény.

csokoládé-kókusz, dió, barack, mák, eper, málna, kókusz, vanília, pisztácia, kávé, mogyoró, pisztácia-csokoládé, trüffelkrém

Pezsgőszökőkút

A pezsgőszökőkút egy elegáns és divatos módja annak, hogy rendezvényeink izgalmasabbá váljanak, mivel éppen annyira láthatatlan, mint figyelemfelkeltő és különleges. Puncssal, borral vagy frissítővel tölthető. Egyaránt ajánljuk gála eseményekre és családiabb rendezvényre is, akár a welcome drink minőségét növelő elemként, akár külön tartozékként.



Általános szerződési feltételek

Az ajánlatban szereplő árak tartalmazzák a szerviz, és a vendéglátáshoz szükséges eszközök díját, azonban nem foglalják magukban az ÁFA-t. Az ajánlatban szereplő árak egy eseményre, a megadott menüsor illetve létszám esetén érvényesek.

Az ajánlatban szereplő vendéglátás árak csak a Vendéglátáshoz szükséges alap bútorzatot tartalmazzák (büfé- és italpult asztalok/pultok), a vendégek leültetésére alkalmas bútorokat, könyöklőket nem tartalmazzák.

A büféasztalos vagy finger food ételsorok teljes kínálata összességében elegendő mennyiségű ételt tartalmaz a megrendelt létszámra és szakmai tapasztalatunk alapján meghatározott arányban tartalmazza a tételeket, de egyes részei elfogyhatnak.

Ajánlataink kis pincészetek egyedi borait, korlátozott tételeit is tartalmazzák, így az italsorokban szereplő borok év közben elfogyhatnak. Ilyen esetben ezen tétel vagy tételek helyett minden esetben hasonló vagy jobb minőségű alternatívát kínálunk fel az ügyfeleinknek. A végleges borkínálatot a konkrét létszámot tartalmazó megrendelés leadása után 72 órán belül tudjuk visszaigazolni.

A szolgáltatások megrendelése - előzetes megállapodás és ajánlat alapján, illetve arra hivatkozva – csak írásban /e-mail/ történhet, a következő határidők betartása mellett:

- 1 – 100 fő közötti rendezvények esetében a rendezvényt megelőző 5. nap
- 100 – 300 fő közötti rendezvények esetében a rendezvényt megelőző 7. nap
- 300 fő feletti rendezvények esetében a rendezvényt megelőző 10. nap
- 1 000 fő feletti rendezvények esetében a rendezvényt megelőző 15. nap

A megrendelési határidő után leadott rendelések teljesítéséből adódó hibás teljesítésért a Szolgáltató nem vállal felelősséget.

A létszám módosítására

- 300 fő alatt a rendezvényt megelőző 5 napon belül maximum 10 %-kal, van lehetőség, a rendezvény megelőző 4 napon belül nincs lehetőség.
- 300 fő fölötti létszámú rendezvény esetén rendezvényt megelőző 10 napon belül maximum 10 %-kal, 5 napon belül maximum 5%-kal van lehetőség, a rendezvény megelőző 4 napon belül nincs lehetőség.

A megrendelés lemondása kötbérmentes a tárgynapot megelőző 30. napig,

- 29-10 napon belüli lemondás esetén a megrendelt szolgáltatások árának 50%-át,
- 9-6 napon belüli lemondás esetén a megrendelt szolgáltatások árának 75%-át,
- 5-3 napon belüli lemondás esetén a megrendelt szolgáltatások árának 90%-át,
- 2 napon belüli lemondás, illetve a lemondás elmulasztása esetén a megrendelt szolgáltatások árának 100%-át köteles a szolgáltató részére megfizetni.

A Megrendelő megrendelésével nyilatkozik, hogy a rendezvény során a Szolgáltató által biztosított eszközökben, berendezésekben okozott esetleges károkért anyagi felelősséggel tartozik.

Jelen ajánlatban foglaltak tárgyalási alapot képeznek, szerződés megkötésére irányulnak, de nem minősülnek a Szolgáltató kötelezettségvállalásának és nem keletkeztetnek a Szolgáltató részéről szerződéskötési kötelezettséget!

Amennyiben a Megrendelő az ajánlatot írásban megrendeli, úgy fenti szerződési feltételeket tudomásul veszi.