

# HUNGEXPO Budapest Congress and Exhibition Centre





## WELCOME AJÁNLAT





Basic alkoholmentes welcome italok érkezéskor, tálcáról kínálva

- Narancslé
- Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz

Medium alkoholmentes welcome italok és étvágygerjesztő falatkák érkezéskor, tálcáról kínálva

- Narancslé
- Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz
- Édes- és sós aprósütemények, töltött hasék 
- Túrós-, burgonyás és tökmagos mini pogácsák 



Premium alkoholmentes welcome italok és étvágygerjesztő falatkák érkezéskor, tálcáról kínálva

- Narancslé
- Szénsavas- és szénsavmentes ásványvíz
- Mini fánkok (májpestétom, zöldfűszeres ricotta, füstölt pisztrángkrém)   

- Kézműves kecskesajt dió ropogóssal 
- Fekete kenyér crame fraiche-sel és kaviárral 

Basic alkoholos welcome italok érkezéskor, tálcáról kínálva

- Hungaria Extra Dry pezsgő
- Narancslé
- Szénsavas- és szénsavmentes ásványvíz

Medium alkoholos welcome italok és étvágygerjesztő falatkák érkezéskor, tálcáról kínálva

- Kreinbacher Extra dry száraz pezsgő
- Narancslé
- Szénsavas- és szénsavmentes ásványvíz
- Édes- és sós aprósütemények, töltött hasék 
- Túrós-, burgonyás- és tökmagos mini pogácsák 



## Premium alkoholos welcome italok és étvágygerjesztő falatkák érkezéskor tálcáról kínálva

- Freixenet száraz pezsgő
- Freixenet Rose pezsgő
- Pezsgő koktél eper- és barackpürével
- Szénsavas- és szénsavmentes ásványvíz
- Mini fánkok (májpástétom, zöldfűszeres ricotta, füstölt pisztrángkrém) 🐟 🌾 🥚
- Kézműves kecskesajt dió ropogóssal 🥚 🌾 🌿
- Fekete kenyér crame fraiche-sel és kaviárral 🥚 🌾 🥚 🐟
- Melegen füstölt lazac „canape” torma majonézzel és retekkel 🥚 🌾 🥚 🐟 🌿 🌿

## KOKTÉLPARTY AJÁNLAT

### Basic koktélparty menüsor I.

#### Mini koktél szendvicsek

- Marokkói padlizsán tatáros szendvics marinált retekkel 🌾 🌿 🌿
- Kecskesajt körözöttes szendvics félig szárított paradicsommal 🌾 🥚 🌿
- Prosciutto sonkás szendvics pikáns ajvárkrémmel 🌾 🥚 🌿
- Libamájpástétomos szendvics 🌾 🥚
- Mini kolbászos szendvics tojáskrémmel 🌾 🥚 🥚 🌿

#### Mini francia sós lepények (quiche)

- Quiche Lorraine 🥚 🌾 🥚 🌿
- Lazacos-zöldséges 🥚 🌾 🥚 🌿 🐟
- Füstölt sajtos 🥚 🌾 🥚 🌿

#### Desszertek

- Házi pite ízeltő 🌿 🥚 🌾 🥚 🌿
- Somlói galuska 🌿 🥚 🌾 🥚 🌿
- Mini Rákóczi Túrós 🌿 🥚 🌾 🥚 🌿



## Basic koktélparty menüsor II.

### Hideg előételek és tapasok

- Lány tavaszi tekercs, yuzu dip 🍷🌾🌿🍷
- Vitello „Tonnato”, ruccola és félig szárított paradicsom 🍷🌿🍷🐟🍷
- Házilag füstölt csirkemellfilé, padlizsánkrémmel 🍷
- Borskéregben sült sertéskaraj, ajvár 🍷
- Csirkemájás pite mazsolával és rózsaborssal 🍷🍷🌾
- Caprese saláta olívbogyóval és bazsalikkal 🌿🍷

### Saláta Bár

- Zöldségek: angol zeller, kaliforniai paprika, kígyóuborka, jégcsapretek, sárgarépa 🌿🌿
- Mártogatók: mentás-joghurtos sajtkrém, almabalsamos-zsályás öntet 🌿🍷🍷
- Friss kevert saláták választható dresszingsel (mézes-mustár, olívás-uborka, balsamos- málna) 🌿🍷🍷🍷🍷

### Desszertek

- Sajttorta pirított mandulával és epervelővel 🌿🍷🍷🌾
- Csokoládémousse kétféle csokoládéból mini brownie kockákkal díszítve 🌿🍷🍷  
🍷🍷🍷
- Amaréna meggyes mascarponekrém breton ropogóssal 🌿🍷🌾🍷🍷🍷
- Friss gyümölcsmix 🌿🌿





## Medium koktélparty menüsor I.

### Hideg ételek és finger food falatkák tálcáról és büféasztalról kínálva

- Leveles parajjal töltött nyelvhal filé joghurtos citrus salátával
- Csirkemell aszalt paradicsommal és parmezánnal töltve
- Pulykamell érmék mandulás zöldalma chutney-vel
- Szójás édes chili mártásban pácolt rose-ra sült kacsamell
- Hízott kacsamájpástétom meggyes lilahagyma lekvárral
- Borjú szűz diós roquefort krémmel töltve
- Fürjtojás paradicsom chutney-val, bazsalikom habbal

### Tapas Bár

(Mediterrán sonkákkal, parmezánnal és falatkákkal)

- Pármai sonka, Prosciutto cotto, Porchetta, Dél-Tiroli érlelt sonka
- Indiai Daal (paradicsomos-tejszínes indiai lencsekrém) Papadam kenyérral (V)
- Házi ajvárok savanyított zöldségek (V)
- Friss házi kenyér tengeri sós olívaolajjal

### Saláta Bár

- Római saláta indonéz mogoró szósszal, babcsírával és tofuvá
- Burgonyasaláta dió pesztóval és érett cheddar sajttal
- Kevert zöldsaláta választható dresszingsel (mézes-mustár, olívás-uborka, balzsamos- málna) (V)

### Levesek finger foodban újraértelmezve

(Egy kortynyi, tálcáról kínált, kanál nélkül fogyasztható „gourmet” leves)
















- Narancsos sültpadlizsán-krémleves
- Vöröslencsekrémleves, spenót, apróra vágott kínai kel, sült paprika
- Burgonyakrémleves kolbászropogóssal
- Pestos fehérbabkrémleves parmezánnal

### Desszertek

- Charlotte torta
- Fahéjas panna cotta szezonális öntettel
- Gyömbéres mangómousse fűszeres csokoládémorzssával
- Sült sajtorta házi eperlekvárral
- Mini Rákóczi túrós
- Szedres joghurttorta
- Friss gyümölcsmix










## Medium koktélparty menüsor II.

### Hideg ételek és finger food falatkák tálcáról és büféasztalról kínálva



















- Mandarinnal pácolt kacsamell paradicsomlekvárral 
- Vaníliás libamáj Crème Brulée barack salsa-val 
- Füstölt mangalica mexikói chimichurri szósszal 
- Lassan sült marhapofa marokkói tajin krémmel 
- Zöldség carpaccio mézes pesztóval      
- Csatos pohárban tálalt tatár beefsteak  
- Grillezett sajtok paradicsomos napraforgókrémmel   

### Tapas Bár

(Mediterrán sonkával, parmezánnal és falatkákkal)

- Pármai sonka, Prosciutto cotto, Porchetta, Dél-Tiroli érlelt sonka
- Indiai Daal (paradicsomos-tejszínes indiai lencsekrém) Papadam kenyérral (V)   
- Házi ajvárok és savanyított zöldségek (V) 
- Friss házikenyér tengeri sós olívaolajjal     

### Saláta Bár

- Zöldségek: angol zeller, kaliforniai paprika, kígyóuborka, jégcsapretek, sárgarépa  
- Mártogatók: mentás-joghurtos kecskesajtkrém, almabalzsamos-zsályás öntet   
- Klasszikus Cézár saláta (V)    
- Panzanella – Toszán kenyérsaláta, paradicsommal és mozzarellával     
- Friss kevert saláták választható dresszingsel (mézes-mustár, olívás-uborka, balzsamos-málna) (V)    



## Levesek finger food-ban újraértelmezve

(Egy kortynyi, tálcákról kínált, kanál nélkül fogyasztható „gourmet” leves)

- Sárgarépa-krémleves füstölt pisztrággal 🐟🐟
- Vöröslencsekrémleves, spenót, apróra vágott kínai kel, sült paprika 🌱🐟
- Burgonyakrémleves kolbászropogóssal 🐟

## Pasta Bár

- XXI. századi spagetti Carbonara 🐟🌾🥚
- Zöldséges fusilli kecskesajtmártásban, bazsalikommaggal 🌱🐟🌾🥚🍄
- Csirkemellcsíkok édes chilis maláj tésztával 🌱🌾
- Penne Arrabbiata 🌾🥚🐟

## Desszertek

- Klasszikus brownie házi sárgabarack-lekvárral 🌱🐟🌾🥚🍓
- Gyömbéres mangómousse fűszeres diós morzsával 🌱🐟🥚🌾🍓
- Amaréna meggyes mascaponekrém Breton ropogóssal 🌱🐟🥚🍓🍄
- Sült sajtorta házi eperlekvárral 🌱🐟🌾🥚
- Friss gyümölcsmix 🌱🌱



## Premium koktélparty menüsor I.

### Hideg ételek és finger food falatkák tálcsról és büféasztalról kínálva

- Füstölt pisztráng édesköménykrémmel 🌿🍷
- Szarvas sonka mandarinos áfonyával
- Szarvasgombás libamájkrém szőlőlekvárral 🍷
- Narancsolajban pácolt kacsamell rozmaringos karalábé salátával
- Gaspacho angol zellerrel és grissinivel 🌿🍷🌾🌿
- Kézműves mangalica sonka medvehagymás túrókrémmel 🍷
- Konfitált hízott kacsamáj portói szilvás pitével 🌾🍷🍷🍷🍷
- Bükki sajtkrém padlizsán chips-el 🍷
- Arancini (rizottó ropogós parmezánnal és citrommal), paradicsomlekvárral 🍷🍷  
EX

### Tapas Bár

(Mediterrán sonkákkal, parmezánnal és falatkákkal)

- Pármai sonka, Prosciutto cotto, Porchetta, Dél-Tiroli érlelt sonka
- Indiai Daal (paradicsomos-tejszínes indiai lencsekrém) Papadam kenyérral (V) 🌿🌾🍷🍷
- Házi ajvárok savanyított zöldségek (V) EX
- Francia és olasz sajtok, házi lekvár és chutney 🍷EX
- Friss házi kenyér tengeri sós olívaolajjal 🌿🌾🍷🍷🍷

### Saláta Bár

- Nyers zöldségek: angol zeller, kígyóuborka, sárgarépa, baby saláta szív 🌿🌿
- Gőzölt zöldségek: karfiol és brokkoli rózsa 🌿
- Mártogatók: Mentás joghurtos kecskesajtkrém, almabalzsamos-zsályás öntet 🌿🍷EX
- Grillezett-marinált zöldségek kalamata olívaogyóval 🌿🌿
- Friss kevert saláták választható dresszingsel (mézes-mustár, olívás-uborka, balzsamos-málna) 🌿EX🍷





## Levesek finger food-ban újraértelmezve

(Egy kortynyi, tálcaóról kínált, kanál nélkül fogyasztható „gourmet” leves)

- Paszternákrémleves turbolyával 🌱🥚
- Vöröslencsekrémleves, spenót, apróra vágott kínai kel, sült paprika 🌱🥚
- Burgonyavelouté kolbászropogóssal 🥚
- Pestos fehérbabkrémleves parmezánnal 🌱🥚🥩🥔

## Meleg ételek (finger food)

(Kisporcelánban vagy büféasztalról kínálva)

- Fokhagymás rák, frissen kevert saláta, cézár öntet 🥚🌾🥚🥑🐟🦀
- Mini Burger sajttal, hagymakrémmel és steak burgonyával 🥚🌾🥑
- Sült császár currys kelkáposztafőzelékkal, vele sült burgonyával 🌾🥚




















## Desszertek

- Gyömbéres mangómousse fűszeres csokoládémorzsóval 🌱🥚🥚
- Narancsos csokoládé trüffeltorta 🌱🥚🥚🥚🌾
- Mojito panna cotta pirított pillecukorral 🌱🥚
- Diós sajttorta birsalmalekvárral 🌱🥚🥚🥚🌾
- Répatorta baracklekvárral töltve 🌱🥚🥚🥚🌾
- Friss gyümölcsmix 🌱🌱















## Premium koktélparty menüsor II.

### Hideg ételek és finger food falatkák tálcáról és büféasztalról kínálva













- Szürkemarha cevabci vadas mártással    
- Cukkínis borjúpástétom zsályás joghurttal  
- Zöldboros jérceropogós, chili gyömbéres körtekrémrel
- Mozzarella gyöngyök napon szárított paradicsommal  
- Gesztenyés mézzel sült pecorino sajt salátával   
- Fogas ceviche grapefruittal és uborkával 
- Füstölt kacsamellfilé mangó chutney-val, brióssal    
- Kacsamáj paté tokaji ecet gyöngyökkel, zöldalmával  
- Szarvas sonka fügelekvárral 

### Tapas Bár

(Mediterrán sonkával, parmezánnal és falatkákkal)










- Pármai sonka, Prosciutto cotto, Porchetta, Dél-Tiroli érlelt sonka
- Indiai Daal (paradicsomos-tejszínes indiai lencsekrém) Papadam kenyérral (V)    
- Házi ajvárok savanyított zöldségek (V) 
- Francia és olasz sajtok, házi lekvár és chutney  
- Friss házi kenyér tengeri sós olívaolajjal     

### Saláta Bár

- Nyers zöldségek: angol zeller, kígyóuborka, sárgarépa, baby saláta szív  
- Gőzölt zöldségek: karfiol és brokkoli rózsa 
- Mártogatók: Mentás joghurtos kecskesajtkrém, almabalzsamos-zsályás öntet   
- Grillezett-marinált zöldségek kalamata olívaolajjal  
- Friss kevert saláták választható dresszingsel (mézes-mustár, olívás-uborka, balzsamos-málna) (V)    

### Levesek finger food-ban újraértelmezve

(Egy kortynyi, tálcáról kínált, kanál nélkül fogyasztható „gourmet” leves)

- Thai kókusztejes-zöldséges brunoise zöldségekkel    
- Vöröslencsekrémleves, spenót, apróra vágott kínai kel, sült paprika  
- Paszternákvelouté kolbászropogóssal 
- Csillagánizsos körteleves kéksajttal (nyáron hidegen)  

## Meleg ételek (finger food)

(Kis porcelánban vagy büféasztalról kínálva)

- Újragondolt fogas Kárpáti (laktózmentes) 🌾🐟🌊
- Sült császár currys kelkáposztafőzelékkel, vele sült burgonyával 🌾🥔
- Hízott libamájszeletek, friss lecsóval és újburgonyával ✓
- Mini Wagyu Burger BBQ szósszal, rozmaringos sült burgonyával 🍷🌾🥔🌿🍃
- Tabulé, tajin sült kacsával 🍗🌿🌾
- Marhapofa burgundi újragondolva, burgonyagolyóval 🌾
- Juhsajttal sült cukkinirtorta ✓🥔

## Desszertek

- Gyömbéres mangómousse fűszeres csokoládémorzsóval ✓🍷🥔🌾🍫🍪
- Rákóczi túrós tortácska ✓🍷🌾🥔🍫🍪
- Kókuszos krém ananász salsával ✓🍷
- Lime-os fehérchokoládé tart vajjas linzerkosárban ✓🍷🌾🥔🍫🍪
- Mediterrán citromos kosár melange-zsal ✓🍷🌾🥔🍫🍪
- Répatorta baracklekvárral töltve ✓🍷🌾🥔🍫🍪
- Friss gyümölcsmix ✓✓



## Exclusive koktélparty menüsor

### Hideg falatkák, előételek, saláták (mindhárom módon tálalhatóak)

- Vörösborban pácolt Bükki sajt gyömbéres fügelekvárral ✓ 🍷 🍷
- Pácolt padlizsán sonkával, Sainte Maure sajttal ✓ 🍷
- Édesköménysaláta kéksajttal és dióval ✓ 🍷 🍷
- Tonhal magos kenyéren, mézes szezám-mag krémmel 🐟 🍷 🍷 🍷 🍷
- Bulgursaláta taboulé módra ✓ 🍷
- Indiai csirkemellszeletek grapefruitsalátával ✓

### Levesek

- Keleti fűszeres zöldségleves kínai tojásos tésztával ✓ 🍷 🍷 🍷
- Sárgalencseleves korianderes csirkehúsgombóccal ✓

### Meleg finger food-ok

- Fogasfilé rómaiköményes paprikakrémmel 🐟
- Fekete tigrisrák aszalt mangós pirított zöldségekkel 🦀 🍷
- Borneói vaníliás zöldborssal sült mangalicaszűz zsályás fehérborban párolva, Rash-el hanout fűszerrel sült újburgonyával 🍷
- Curry-s udon tészta kacsamellel és pirított mogyoróval 🍷 🍷 🍷
- Fehérboros borjúragu vajás-új-hagymás speclivel 🍷 🍷 🍷 🍷
- Angus bélszín puy-i lencsefőzelékkel, ropogós indiai chipsszel 🍷 🍷

### Desszert

- Málnás piztácia szelet (gluténmentes) ✓ 🍷 🍷 🍷
- Zsályás-körtehab birsalmasajttal ✓ 🍷 🍷
- Macha teás gyömbéres macaron ✓ 🍷 🍷 🍷
- Fehércsokoládés kókusz-mousse, passió coulis-val ✓ 🍷 🍷 🍷 🍷





## 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 készlettel 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 készlettel 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 PinceDreher csapolt sör
- 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
- Egre 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 készlettel 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 találhatóak 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 sajt konyha 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. Érdeemes 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. Puncossal, borral vagy frissítővel tölthető. Egyaránt ajánljuk gála eseményekre és családiasabb 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.