

Catering



Hidegtálak

25 főtől

- A menü**
- Etyeki házi sonkatekeres majonézes töltelékkel
 - Kaszínótojás
 - Házi füstölésű finomságok (almafán füstölt sertésszűz, bükkön füstölt kacsamell)
 - Füstös padlizsánkrém
 - Kapirgálós csirkecombok mozaikkal töltelékkel
 - Dísznósját carpaccio
 - Mangalicakaraj fűszeres kolbásszal töltve
 - Sajttekeresek sült paprikás krémmel töltve
 - Franciasaláta igazi majonézzel
 - Friss, változatos pékáruk

2.990,- Ft/fő

- B menü**
- Fenyőmagvas, szárított sonkarózsák sárgadinnye szeletekkel
 - Háziúróval, friss kaporral és baconchips-szel töltött csirkemell
 - Kakukkfűvel és vörösborral pácolt szarvascombsonka erdei gombakrémmel
 - Szezámkrémmel töltött jalapeno paprika
 - Füstölt lazacetekercs kapribogyós majonézkrémmel
 - Sáfrányos szeklicés töltött tojások
 - Zöldpestős bélszín carpaccio
 - Olivabogyónyárs füstölt fűjtőjásokkal
 - Almás, ananászos jégsaláta
 - Toscán pizzapálcák
 - Friss, változatos pékáruk

3.990,- Ft/fő

A hidegtálak pontos összeállítására mindig a beszerzhető alapanyagokon múlik. Az ajánlat biztosan tartalmazza a felsorolt elemek 80%-át de előfordulhat, hogy egy-két tételt sajnos szezonáltság vagy alapanyaghiány miatt nem tudunk a tálakra tenni ilyenkor mindig helyettesítjük valamivel, köszönjük megértésüket

Főételek

25 főtől, svédasztalon, chavingben

Házi jellegű

- Vörösboros vadpörkölt juhtúrós sztrapauskával (2015 **legkedveltebb tétele**)
- Borjúpaprikás tojásos galuskával
- Harcsapaprikás túrós csuszafésztával
- Háromféle hagymával sült szűzermék burgonyalángoson
- Csülöksteak mustáros hagymakarikákkal sajtjal sütve, héjas burgonyával



2.990,- Ft/fő

Kontinentális ízek

- Aszalt paradicsommal és ricottával töltött csirkemell bazsalikomos jázminrizzsel
- BBQ csirkemell és csirkecombok rozmaringos burgonyával
- Rózsaszín sertésszűzermék szárított paradicsomos, vargányás illatos erdei gombákkal, újbungonyával
- Kemencében sült kacsacomb aszaltzilvás párolt káposztával
- Tejszínes, gombás filápiafilé párolt jázminrizzsel



3.490,- Ft/fő

Gourmet ételeink

- Kakukkfűves csirkemell darabok vargányás sajt mártásban, parmezános újbungonyával
- Zöldeséges bányacombok ruccolás burgonyapürével
- Libamájjal töltött szűzermék petrezselymes parázsburgonyával
- Lazacsteak lóvakövön sült zöldeségekkel, sáfrányos jázminrizzsel
- Borókás szarvascomb portóis ribizlimártásban, sült puliszkával



3.990,- Ft/fő

Levesek

25 főtől, svédasztalon, chavingben

- Nagymama marhahúsvese gazdagon
- Tárkonyos borjúraguleves
- Alföldi szürkemarha gulyásleves
- Bazsalikomos cukorborsókrémleves zsemlekockákkal és camemberttel
- Eperkrémleves túrógombócokkal



990,- Ft/fő

Saláták

25 főtől

- Görögsaláta töltött olivabogyókkal
- Vegyes, kevert saláta friss csírákkal
- Házi vegyes savanyúságok



890,- Ft/fő

Desszertek

25 főtől, svédasztalon, tálakon

- Somlói galuska
- Aranygaluska vaníliásodóval
- Répatorta
- Nagymamám mézeskrémese (2015 **legkedveltebb desszertje**)



990,- Ft/fő

Ital ajánlat



- Rostos és szűrt gyümölcslevek (Narancs juice, almalé)
- Szénsavas üdítők (Coca-Cola, Light, Fanta narancs, kinley tonic)
- Szénsavas és mentes ásványvizetek
- A ház vörös és fehér bora
- Üveges Heinekein
- Nespresso kávék

990,- Ft/1 óra

1.800,- Ft/2 óra

2.300,- Ft/3 óra

további órák 600,- Ft



Újdonságok

Egyedibb, lazább rendezvényt szeretne?

Házi látványburgerezés

Itt minden házilag készül: mi sütjük az óriás bucit, mi készítjük kizárólag szintiszfahúsból a húspogácsákat titkos recept alapján. A helyszínen látványgrill segítségével Önök előtt készítjük el a hamburgereket akár az Önök bevonásával.



2.500,- Ft/fő

Mexikói snackparty

Elhozuk Mexikó ízeit a Gokartingre. Kizárólag mexikói alapanyagokból készítünk a helyszínen burrito-t, quesadilla-t, taco-t.



2.900,- Ft/fő

Kedvezmény



Egyedi igények, bővebb felvilágosítás
+36 30 348 83 48



Karcag Attila

Segítség és útmutatás a rendelés összeállításához

A menü kiválasztásánál a fentebb felsorolt ételek közül 25 főre számolva a leveseknél, főételeknél és a desszerteknél 2 változatot kiválasztást javasoljuk. Ennél nagyobb létszámnál több étel is választható. (Kb. 15 főként +1 fajta étel)
Természetesen az ételek kiválasztása történhet vegyesen, más kategóriákból is, ilyenkor az ételek átlagárával kell számolni. 25 fő alatt is elkészítjük az ételeket, de a catering költsége miatt felárrel kell számolnunk, amit csak egyedi ajánlatban tudunk megadni.

A feltüntetett árak bruttó árak, az ÁFA-t tartalmazzák!