

ESKÜVŐ

Sze Csü Pén Szo Vas Hét Ked

10 11 12 13 14 15 16

A nagy nap

A PIKANTÉRIÁS SRÁCOKKAL...

Megálmodtad, már csak a tökéletes, ízléses esküvői menü hiányzik? A Pikantéria garantálja számodra az egyedi gasztronómiai élményt, a vendégváró falatoktól egészen a tortáig.

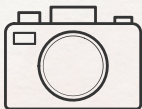
IDŐVONAL



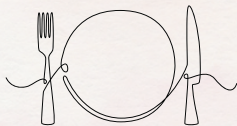
VENDÉGEK ÉRKEZÉSE



CEREMÓNIA



FOTÓZÁS



VACSORA KEZDETE



TÁNC

ÁLLÓFOGADÁS

Fogadjátok vendégeiteket kifinomult és különleges ízvilágú falatkákkal.

FINGERFOOD

Chilis-limeos lazactartár, avokádókrém, koktélpáradicsom és rukkola.

Kacsa pulled-duck rétes, mikrozöld és mustáros meggy.

Quinoa saláta, égetett kápia, fetasajt és olivák.

Kacsamell sonka, párizsi gnocchi és kéksajtkrém.

Szójás ropogós csirkecomb, szezámok, gyömbéres uborkasaláta.

SZENDVICS EK

Sült camembert, radicchio, fenyőmag és balzsam.

Körözöttkrém, színes paprikák, sült hagyma.

Füstöltsonka, kovászos uborka vaj, parmezánsajt.

Lazacfilé, oliva és lime, quacamole.

PETITFOURS

Fehérsokoládés blondie vörösboros cseresznye.

Epres joghurt tart, menta és lime.

Rákóczi túrós.

TOSZKÁN ÍZEI

(Komplett szolgáltatás)

Kézműves sajtválogatás.

Szalámik, sonkák és füstölt kolbászok.

Friss zöldségek és gyümölcsök, aszaltványok és diófélék.

Grissinik és kovászos kenyerek.

HAGYOMÁNYOS

Hazai ízek és kifogástalan alapanyagok, ezek jellemzik a gondosan összeállított hagyományos menünket.

VENDÉGVÁRÓ FALATOK

Mini lángos füstölt tejfölkrémmel & juhtúrós burgonya pogácsa.

LEVES

Gyöngytyúk essencia

*Húsával, kerti zöldségekkel & házi tésztával.
vagy*

Vargányás vadmalaclevés

Petrezselymes húsgaluskával.

SÜLTEK

Kemencés kacsacomb & kacsamell

Jus, lilakáposztapüré, mustáros meggy.

Mangalicacsülök & szűzérme

Füstölt szalonna, lecsó & sült apróburgonya.

Supreme jércemell

Szaftos parmezános-tejszínes gnocchi.

Szezonсалáták és öntetek.

vagy

Grillezett jércemell & jércecomb

Sajtos-borsós basmati rizs.

Mangalica cigánypecsenye & ragacsos csülök

Égetett paprikakrém, burgonyachips.

Rózsaszín kacsamell

Kakukkfűves gombamártás, papardelle.

Szezonсалáták és öntetek

PÖRKÖLTEK

Kakaspörkölt

Kapros túróscsusza, mangalicaszalonna.

vagy

Marhapörkölt

Petrezselymes keménytarhonya, savanyúság.

K E R T I P A R T Y

*Ez a menü faszenen, közvetlenül a vendégek szeme láttára készül.
A levesek felszolgálásáról csapatunk gondoskodik, míg az ételek többi részét a
büféasztalról fogyaszthatják el a vendégek.*

V E N D É G V Á R Ó F A L A T O K

Grissinik és sajtosrudak

L E V E S

Joghurtos ribizlikrémleves

Pirított magvakkal.

vagy

Gombakrémleves

Füstölt shitake gombával és camemberttel.

F A S Z E N E S G R I L L É T E L E K

Grillezett csirkecomb & mangalicaflekken

Lime és chili, dijoni mustár.

Grillkolbászok bajor és paprikás.

Kézműves grillezett sajtválogatás

Fűszeres tehénsajtok, camembert.

Garnélás tagliatelle

Paradicsom, olajbogyó, édes chili.

Parázsburgonya, mediterrán grillzöldség, szezonсалáták & öntetek.

vagy

Grillezett csirkemell & mangalica császárhús

Kakukkfű és fokhagyma.mustármagos uborka relish.

Grillkolbászok bajor és paprikás

Grillezett fogas

Sült citrusok & olíva.

Füstölt bélszínes papardelle

Borsmártás, aszaltparadicsom.

Parázsburgonya, mediterrán grillzöldség, szezonсалáták & öntetek.

G O U R M E T

Prémium alapanyagok és kifinomult ízvilág.

Séfjeink azzal a céllal állították össze a gourmet menüket, hogy elkalauzolják vendégeiket egy izgalmas utazásra, ahol a látványra és az ízek harmóniájára helyezték a hangsúlyt.

V E N D É G V Á R Ó F A L A T O K

Mini bao

Fűszeres csirkével és mangósalsával.

Gorgonzolás tart

Aszalt oliva & lime.

E L Ő É T E L

Burrata

*Serrano sonka, mikrozöldek & rukkola,
napon szárított paradicsom, cibatta.*

L E V E S

Marha consumeé

*Zöldségek és házi tészta
vagy*

Bárány pho leves.

F Ő É T E L E K

Kacsamell & mangalicaszűz

Zöldalma, angolzeller, uborka & grapefruit saláta.

Enyhén füstölt fogas

Fehérgyökér krém & gremolata.

Marhapofa

*Demiglaze, süthagymás burgonyakrém.
vagy*

Jércemell & bárány flekken

Gnocchi, gombavelouteé, szarvasgombachips.

Lazacfilé

Római saláta és rukkolás parmezánpesto.

Marhahátszín

Dijonimustáros burgonyakrém, sült zöldségek.

MEDITERRÁN

A mediterrán menü kifinomultsága abban rejlik, hogy egyszerű, mégis elegáns ételeket kínál. Gazdag ízvilága a friss, természetes alapanyagokból származik, mint az olívaolaj, a friss zöldségek és a tengeri halak.

Az ételek harmóniája pedig az alapanyagok gondos összeválogatásában és a tradicionális receptekben rejlik, amelyek generációkon át öröklődtek.

VENDÉGVÁRÓ FALATOK

Antipasti tál

Olívaogyók, paradicsom textúrák, avokádókrém, tapenádok, prosciutto és mozzarella.

LEVES

Gazpacho

Hideg spanyol paradicsomleves, friss zöldségekkel.

vagy

Bouillabaisse

Francia halleves tenger gyümölcseivel.

FŐÉTELEK

Sült marinált lazacfilé és tenger gyümölcsei tál

Garnélarák, kagyló, tintahal és polip, grillezett citrusok.

Grillezett csirke souvlaki és fűszeres sült bárány kebab

Sült mangó & ananász.

Tabbouleh

Friss petrezselyem, bulgur, paradicsom és menta saláta.

Patatas Bravas

Spanyol sült krumpli pikáns paradicsomszósszal.

Caprese saláta

Mozzarella, paradicsom és bazsalikom balzsamecettel.

Ruccola saláta

Ruccola, parmezán sajt és citromos olívaolaj.

Pita kenyér

VEGETÁRIÁNUS

Fontosnak éreztük, hogy mindenkinek azonos minőségű ételeket tudjunk prezentálni, ezért hoztuk létre a vegetáriánus menünket.

VENDÉGVÁRÓ FALATOK

Sajtos choux és magvas ropogósok.

LEVES

Gazpacho

Friss zöld fűszerek, marinált zöldségek és sült paradicsom.

vagy

Zöldség consumeé

Üvegtészta, miso & tofu.

FŐÉTELEK

Grillezett csiperkegomba

Kakukkfűves fetával töltve.

Karfiol steak

Tahini és citromos frissítő.

Sült falafel

Mangós salsával.

vagy

Vegán mediterrán lecsó

Padlizsán, cukkini és paradicsom.

Kölestabulé & grillsajtok

Fűszeres joghurttal és pitával.

Friss zöldséges penne saláta

ÉJFÉLI MENÜ

Az esküvői éjféli menü fontos szerepet játszik abban, hogy a vendégek energiával feltöltődjenek és tovább élvezhessék az ünneplést. Különlegessége abban rejlik, hogy könnyed, mégis ízletes fogásokat kínál, amelyek harmonikusan illeszkednek az est hangulatához.

STREET - FOOD

Bao gyros

Grillezett csirke, friss zöldségek és kapros kefir.

Kézműves mini hamburger

Marhahús, cheddarsajt és friss zöldségek.

Kacsa taco

Kacsasonka, salsa és rukkola.

HAGYOMÁNYOS

Mini töltött káposzta

Grillezett bajor kolbász, sült császárszalonna, kovászolt kenyér, friss tejföl.

SZICÍLIA

Vegyes hideg ízelítők

Kézműves sajtok, házi szalámik és sonkák, friss zöldségek, olivabogyók, bruschetta.

STANDARD

ITALCSOMAG

WELCOME DRINK

Száraz, édes és alkoholmentes pezsgő

FRISSÍTŐK

Ásványvíz savas és mentes

Coca-cola termékek, coca-cola, fanta, gyömbér, tonic

Rostos üdítők, narancs, alma és barack

BOROK

Száraz fehérbor

Rosé

Száraz vörösbor

SÖRÖK

Miller vagy Heineken

KÁVÉ

Lavazza espresso és hosszú kávé

ADVANCE

ITALCSOMAG

WELCOME DRINK

Száraz, édes és alkoholmentes pezsgő

FRISSÍTŐK

Ásványvíz savas és mentes

Coca-cola termékek, coca-cola, fanta, gyömbér és tonic

Rostos üdítők, narancs, alma és barack

Limonádé

BOROK

Száraz fehérbor

Rosé

Száraz vörösbor

SÖRÖK

Miller vagy Heineken

RÖVID ITALOK

Pálinka, Baileys, Jagermeister és Unicum

KÁVÉ

Lavazza espresso és hosszú kávé

EXPERT ITALCSOMAG

WELCOME DRINK

Száraz, édes és alkoholmentes pezsgő

FRISSÍTŐK

Ásványvíz savas és mentes

Coca-cola termékek, coca-cola, fanta, gyömbér és tonic

Rostos üdítők, narancs, alma és barack

Limonádé

BOROK

Száraz fehérbor

Rosé

Száraz vörösbor

SÖRÖK

Miller vagy Heineken

RÖVID ITALOK

Pálinka, Baileys, Jagermeister, Unicum, Vodka, Ballantines

KOKTÉLOK

Gin-tonic

Vodka soda

Mojito

Aperol spritz

KÁVÉ

Lavazza espresso és hosszú kávé

INFORMÁCIÓK

Cégünk vállalja, hogy a választott italcsomagot az esküvő időtartama alatt korlátlan fogyasztásra biztosítja. Az italcsomag tartalma 12 órán keresztül érvényes, melyet a vendégek érkezéstől számítunk.

Az italcsomag tartamát 6 éves korig cégünk nem számolja fel, 6-12 éves korig pedig féláron számolja.

A 12 órás időtartamra szóló italcsomag letelte után természetesen van lehetőség az italcsomag hosszabbítására is, melynek egyszeri díjáról személyes megbeszélés után egyeztetünk.

A ceremóniát követő grautláláshoz cégünk a násznépnek ajándék pezsgőt biztosít.

A megadott ár tartalmazza a teljeskörű elkészítő és szervírozó személyzetet.

Van lehetőség komplett eszközkészlet bérlésére is, ami 2.000 Ft/Fő áron elérhető.

Speciális étrendet igénylő vendégeknek, előre egyeztetve akár külön menüt is készítünk.

Van lehetőség alkoholos ital, édesség és torta behozatalára is. (Ezek szervírozásáért nem számolunk fel plusz költséget.)

Kedvezményeink:

0-6 éves korig nem számolunk fel árat,
6-12 éves korig a menü 50%-át számoljuk fel.

Bővebb tájékoztatóért keressetek bizalommal.