



Pikantéria
ESKÜVŐ







Pólunk

A Pikantéria gondolata, egy szürke, hideg januári napon született meg.

Mikor két szakács, aki szenvedélyesen szereti a szakmáját, hosszú hónapokig szabadságra kényszerül, akarva - akaratlanul is azon gondolkodik, hogyan tudna újra főzni, alkotni.

A főzés iránti szerelem gondolata, szülte meg végül a Pikantériát, ami tulajdonképpen óda az ételekhez, és a közös étkezés öröméhez.

A Pikantéria célja, - ahogy a neve is leírja - kirándulásra invitáljon az ízek birodalmába.

Ketten együtt, majd 20 év hazai és nemzetközi gasztronómiai tapasztalattal rendelkezünk, ami garanciaként szolgál a mennyei ételekre és magas színvonalú szolgáltatásra, amit biztosítunk.

Tarts velünk az úton!





A csapat

A Pikantériát nem csak mi alkotjuk – mögöttünk egy kis csapat áll, akik nemcsak kiváló szakemberek, de a barátaink is.

Szenvedélyük a gasztronómia, precizitásuk a részletekben rejlik, és minden esküvőn azon dolgoznak, hogy a pillanatok ízei tökéletes harmóniában jelenjenek meg. Velük együtt az egész nap gördülékenyen, elegánsan és felejthetetlenül zajlik.



Menü

Minden esküvői menüket friss, gondosan válogatott alapanyagokból készítjük, a klasszikus ízeket kreatív, elegáns megoldásokkal ötvözve, rugalmasan, a pár igényeihez szabva kínálunk.

Csomagjaink minden részletre kiterjednek, hogy a nagy nap egyszerre legyen ízletes, stílusos és felejthetetlen.



Hagyomány és örökség

Örökölt receptek, hazai ízek és kifogástalan alapanyagok, ezek jellemzik a gondosan összeállított hagyományos menünket.

VENDÉGVÁRÁS

Mákos lángos.
/kovászolt uborka, szárított paradicsom,
petrezselyemkrém és szarkási sajt/

VACSORA

Kecskesajt.
/zöldalma textúrák, friss hajtások és kovász ropogós/

Fácán és gyöngytyúk consommé.
/füstölt fürjtojás, zöldség, hús és tészta/

Császárhús, pirított zöldségek, házi lecsó.
Kacsamell juhtúrós dödöle, kacsaszáft, sült hagyma.
Marhapofapörkölt szalonnás krumplinudli és savanyított gombák.

ÉJFÉLI MENÜ

Töltött káposzta.
/ropogós kenyér, házi tejföl, zöldpaprika/



Hagyomány és örökség

Bővített

VENDÉGVÁRÁS

Mákos lángos.
/kovászolt uborka, szárított paradicsom,
petrezselyemkrém és szarkási sajt/

Füstölt csülkös sült polenta.
/magos mustár, mikrozöld/

VACSORA

Kecskesajt.
/zöldalma textúrák, friss hajtások és kovász ropogós/

Fácán és gyöngytyúk consommé.
/füstölt fürjtojás, zöldség, hús és tészta/

Császárhús, pirított zöldségek, házi lecsó.
Kacsamell juhtúrós dödöle, kacsaszáft, sült hagyma.
Marhapofapörkölt szalonnás krumplinudli és savanyított gombák.
Szenen sült fogas, langyos burgonyasaláta.

ÉJFÉLI MENÜ

Töltött káposzta.
/ropogós kenyér, házi tejföl, zöldpaprika/



Olajfától a tengerig

A mediterrán menü igazi élmény, olyan mintha egy napsütötte utazásra indulnánk Toszkána szívébe.

Az olívaolaj zamata, a zöltségek üdesége és a tenger ízei együttesen idézik meg az olasz vidék hangulatát.

VENDÉGVÁRÁS

Antipasti.

*/olajbogyók, pácolt zöltségek, mortadella, bresaola,
érlelt sajtválogatás, focaccia/*

VACSORA

Marhatatár.

/égetett olíva, capri, parmezán emulzió, kenyér/

Fácán és gyöngytyúk consommé.

/füstölt fürjtojás, zöltség, hús és tészta/

Grillezett lazac, pecorino sajtos gnocchi.

Szenen sült csirke ratatouille.

Beef bourginon, burgonyakrém, savanyított gombák.

ÉJFÉLI MENÜ

Hagyományos lasagne.



Olafától a tengerig

Bővített

VENDÉGVÁRÁS

Antipasti.

*/olajbogyók, pácolt zöldségek, mortadella, bresaola,
érlelt sajtválogatás, focaccia/*

Padlizsán és tonhalkrém, guacamole.

VACSORA

Marhatatár.

/égetett oliva, capri, parmezán emulzió, kenyér/

Fácán és gyöngytyúk consommé.

/füstölt fürjtojás, zöldség, hús és tészta/

Grillezett lazac, pecorino sajtos gnocchi.

Szenen sült csirke ratatouille.

Beef bourginon, burgonyakrém, savanyított gombák.

Mediterrán suvlaki, fetás - ribizlis sült paradicsomsaláta.

ÉJFÉLI MENÜ

Hagyományos lasagne.

FÉRJ

FELESÉG

MENÜ/ ITALLAP

1

ÚJHÁZI TYÚKHÜSLEVES, PACALPÖRKÖLT PÓTY
BURGHONYÁVAL, HÁZI SAVANYUSÁGGAL, GRILL ÉTELEK
A/LA PIRAKTERIA, TORTA

2

HÁZI SZÖRPOK (BODZA, MÁLHA), ROSTOS ÜDÍTŐK,
COCA-COLA, FANTA
MENTES ÁSVÁNYVÍZ

3

JAGER, HÁZI PÁLIKKA, VODKA, BAILEYS, BACARDI
HÁZI BOROK (FEHÉR, ROSÉ)
MEGGYSŐR, SÖR
MOJITO

Információk

részletek

a menü csomagokról

Hagyomány és örökség csomagunk ára

27.500 Ft/fő

Hagyomány és örökség bővített csomagunk ára

28.500 Ft/ fő

Olajfától a tengerig csomagunk ára

28.000 Ft/ fő

Olajfától a tengerig bővített csomagunk ára

29.000 Ft/ fő

A vendégvárásra készített ételeinket a vendégek érkezésétől számított 3 órán keresztül kínáljuk.

A vacsora szervírozásánál az előételt tányérszervízzel, a levest tányérszervízzel vagy tálakban, a főételt pedig svédasztal formájában kínáljuk fel.

Ételeink nagy részét igény szerint alternatív módon is elkészítjük, külön figyelmet fordítva az allergénekre és a speciális étrendi igényekre.

A csomag ára a teljes körű eszközkészlet használatát is tartalmazza.

A rendezvényen részt vevő 0-10 éves gyermekek után nem számítunk fel díjat.

A rendezvényen részt vevő szolgáltatók esetében a szolgáltatás díjazásából 50%-ot számítunk fel.

ITALOK

RÖVIDITALOK

Pálinka
Jägermeister
Gin
Tubai
Whisky
Aperol

ALKOHOLOS ITALOK

Peszli
Szász Jéghéber
Szász Vöröshéber
Sör

ALKOHOLMENTES ITALOK

Alkoholmentes sör
Szénasas ásványvíz
Szénsavmentes ásványvíz
Coca cola (klasszik)
Coca cola (diét)
Tonic
Gyümölcs
Almaél
Narancsle
Jegesítő
Kávé

Italcsomagok

Egy jó ital nemcsak az étel mellé ad különleges kíséretet, hanem a
hangulatot is megfűszerezi.
Segít, hogy az ízek még teljesebben bontakozzanak ki, és a vacsora igazi
élménnyé váljon.



Italcsomag

VENDÉGVÁRÁS

*Limonádé és fröccs bár.
/citrusos limonádé, húsíró Sauska
borok fehér és rosé kivitelben/*

CEREMÓNIA

Cinzano Asti
Cinzano Prosecco

ITALPULT

Ásványvíz savas és mentes
Gyümölcslevek

Peroni Nastro Azzurro
Nastro Azzurro 0.0%

Sauska Cuvée fehér száraz
Sauska rosé
Sauska Cuvée vörös

Lavazza espresso és lungo



Italcsomag

Bővített

VENDÉGVÁRÁS

*Limonádé és fröccs bár.
/citrusos limonádé, húsitő Sauska
borok fehér és rosé kivitelben/*

Aperol Spritz

CEREMÓNIA

Cinzano Asti
Cinzano Prosecco

ITALPULT

Ásványvíz savas és mentes.
Gyümölcslevek.

Peroni Nastro Azzurro
Nastro Azzurro 0.0%

Sauska Cuvée fehér száraz
Sauska rosé
Sauska Cuvée vörös

Panyolai birsalma pálinka
Baileys, Jagermeister, Unicum

Lavazza espresso és lungo



Italcsomag

Cocktails

Aperol Spritz

/Prosecco és Aperol könnyed, nyári harmóniája/

Gin & Tonic

/Fűszeres gin és frissítő tonik/

Mojito

/Lime, menta és rum/

Margarita

/Tequila és citrus/

Cosmopolitan

/Vodka és áfonya/

Pina Colada

/Rum, kókusz és ananász/

Vodka soda

/Vodka, szóda és lime/



Információk

részletek az italcsomagokról

Italcsomag ára **8.000 Ft/ fő**

Italcsomag bővített ára **12.000 Ft/ fő**

A tömény italok közül három kedvencet választhattok, melyeket egész este korlátlanul fogyaszthattok.

Italcsomag cocktails ára **4.000 Ft/fő**

A koktéllapról három kedvencet választhattok, melyeket egész este korlátlanul fogyaszthattok.

A vendégvárásra készített italainkat a vendégek érkezésétől számított 3 órán keresztül kínáljuk korlátlan fogyasztással.

A ceremónia idejére az itallapon feltüntetett pezsgőket biztosítjuk.

Az italpultot a vendégek érkezésétől számított 12 órán át biztosítjuk, korlátlan italfogyasztással.

A csomag ára a teljes körű eszközkészlet használatát is tartalmazza.

A rendezvényen részt vevő 0-10 éves gyermekek után nem számítunk fel díjat.

A rendezvényen részt vevő szolgáltatók esetében a szolgáltatás díjazásából 50%-ot számítunk fel.



Partnereink

Számunkra a minőség az alap, ezért különösen fontos, hogy megbízható, gondosan kiválasztott partnereinkkel dolgozzunk együtt. Az ő szenvedélyük és szakértelmük teszi lehetővé, hogy mindig friss, kiváló alapanyagokból készíthessük el fogásainkat.

Hálásak vagyunk ezért a közös munkáért, hiszen együtt teremthetjük meg a vendégeink számára az igazi élményt.

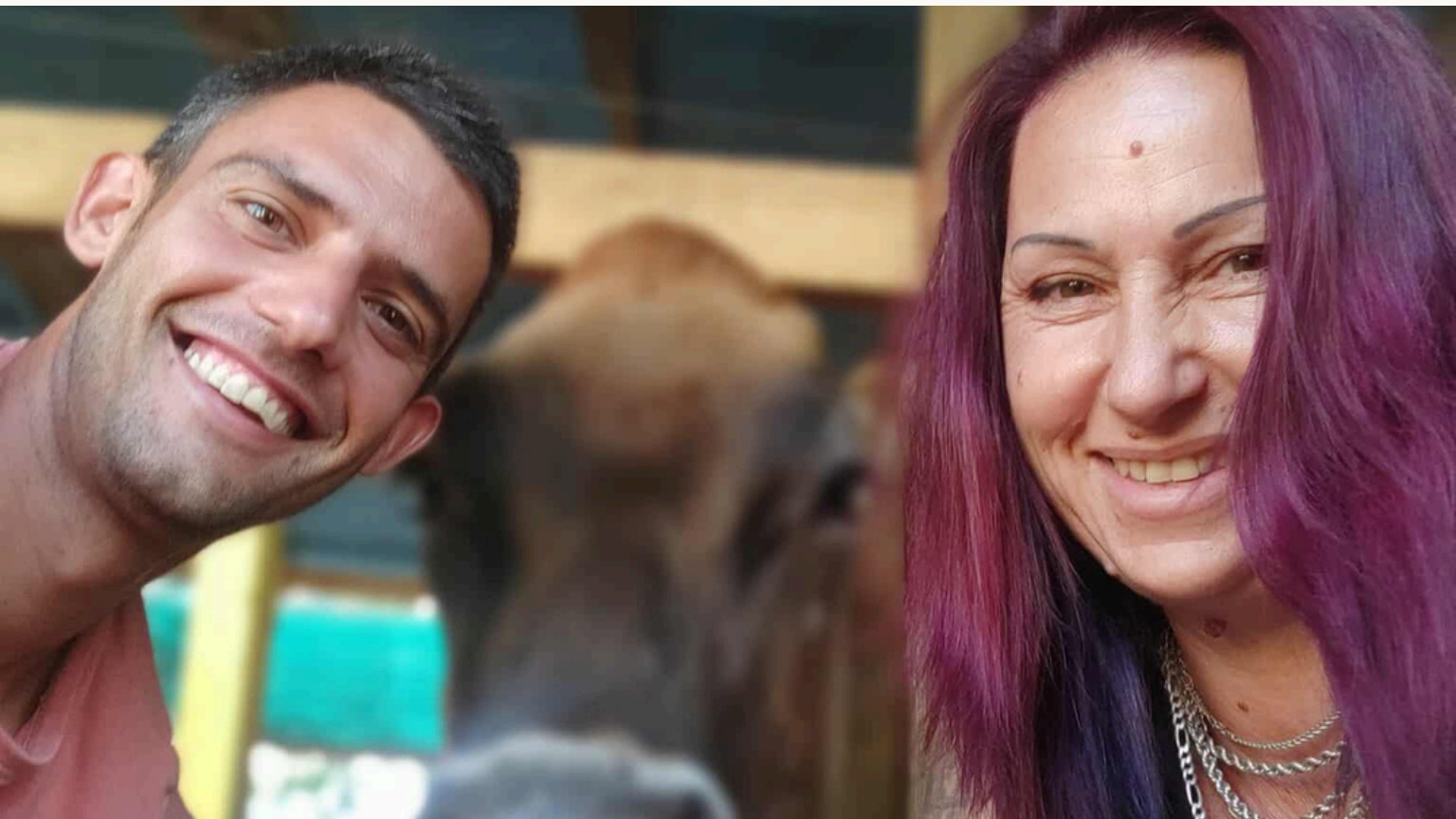
Fecó a piacosunk

Fecó a mi megbízható piacosunk, aki mindig a legfrissebb zöldségeket és húsokat hozza el nekünk. Gondos odafigyelésével és lelkes hozzáállásával biztosítja, hogy alapanyagaink mindig a legjobb minőségben érkezzenek a konyhánkba.



Szarkási sajt

Ricsi és Timi saját mini tehenészetükből érkező friss tejéből készítik számunkra a tejtermékeket, így minden sajtkülönlegességük a legjobb minőségű, természetes alapanyagokból születik. Legyen szó lágy, krémes ínycsésgről vagy karakteresebb, érlelt sajtról, minden darabban érezhető a kézműves szenvedély, amely igazán különlegessé teszi az asztalt.









+36 30 659 92 60

pikanteriacatering@gmail.com

www.pikanteriacatering.com

2025-2026.