



# *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**

Házi magvas és sajtos pogácsa.

## **VACSORA**

Fácán és gyöngytyúk erőleves,  
benne főtt zöldség, hús és tészta.

Marhapörkölt vajos galuskával vagy főtt köményes burgonyával.

Mustáros tarja, sült szalonna, pirított zöldségek és házi lecsó.  
Kacsacomb, juhtúrós dödöle, sült hagyma.  
Sajttal és sonkával töltött csirkemell, petrezselymes újburgonya.  
Rántott camembert, gomba és karfiol, parmezános jázminrizzsel.

Szezonális saláták, savanyúságok.

## **ÉJFÉLI MENÜ**

Hagyományos töltött káposzta,  
ropogós kenyér, házi tejföl és zöldpaprika.





# *Hagyomány és örökség*

Bővített

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

## **VENDÉGVÁRÁS**

Házi magvas és sajtos pogácsa.  
Bajor sörperec.

## **VACSORA**

Fácán és gyöngytyúk erőleves,  
benne főtt zöldség, hús és tészta.

Marhapörkölt vajas galuskával vagy főtt köményes burgonyával.

Mustáros tarja, sült szalonna, pirított zöldségek és házi lecsó.  
Kacsacomb, juhtúrós dödöle, sült hagyma.  
Sajttal és sonkával töltött csirkemell, petrezselymes újburgonya.  
Rántott camembert, gomba és karfiol, parmezános jázminrizsszel.  
Sült fogasfilé, vajas-citrusos kerti zöldségek.

Szezonális saláták, savanyúságok.

## **ÉJFÉLI MENÜ**

Hagyományos töltött káposzta, sült kolbász,  
ropogós kenyér, házi tejföl és 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 és focaccia.

## **VACSORA**

Fácán és gyöngytyúk consommé,  
füstölt fürjtojás, benne főtt zöltség, hús és tészta.

Grillezett lazac, pecorino sajtos gnocchi.  
Szenen sült csirke ratatouille.  
Fűszerolajban pácolt grillezett camembert, friss zöltsalátával.  
Beef bourginon, petrezselymes újbургonya.

## **ÉJFÉLI MENÜ**

Hagyományos lasagne.





# *Olafától a tengerig*

Bővített

## **VENDÉGVÁRÁS**

Antipasti - olajbogyók, pácolt zöldségek,  
mortadella, bresaola, érlelt sajtválogatás és focaccia.

Guacamole, padlizsán és tonhalkrém.

## **VACSORA**

Fácán és gyöngytyúk consommé,  
füstölt fürjtojás, benne főtt zöldség, hús és tészta.

Grillezett lazac, pecorino sajtos gnocchi.

Szenen sült csirke ratatouille.

Fűszerolajban pácolt grillezett camembert, friss zöldsalátával.

Beef bourginon, petrezselymes újbургonya.

Mediterrán suvlaki, majonézes káposztasaláta.

## **ÉJFÉLI MENÜ**

Hagyományos lasagne.





# *Street-food style*

A Street-food style menü egy lazább útja az eleganciának, forró parázs, sistergő serpenyők és látványos ételek jellemzik.

## **VENDÉGVÁRÁS**

Csirkés és sajtos quesadilla.  
Nachos, guacamole & házi készítésű salsa.

## **VACSORA**

Érlelt paradicsomos - meggyes gazpacho shot.  
Philly Cheese Steak" bagett, provolone sajt & magos mustár.  
Serpenyős "Paella Street".  
Bárány csevap, kajmak, sült hagyma és lepénykenyér.  
Kóreai BBQ csirke gochujang, fermentált zöldségek és szezám.

## **ÉJFÉLI MENÜ**

Mini marha cheeseburger.





# *Street-food style*

Bővített

A Street-food style menü egy lazább útja az eleganciának, forró parázs, sistergő serpenyők és látványos ételek jellemzik.

## **VENDÉGVÁRÁS**

Csirkés és sajtos quesadilla.  
Nachos, guacamole & házi készítésű salsa.  
Padlizsán és tonhalkrém, focaccia.

## **VACSORA**

Érlelt paradicsomos - meggyes gazpacho shot.  
Philly Cheese Steak" bagett, provolone sajt & magos mustár.  
Serpenyős "Paella Street".  
Bárány csevap, kajmak, sült hagyma és lepénykenyér.  
Kóreai BBQ csirke gochujang, fermentált zöldségek és szezám.  
Fish and Chips, parmezános majonéz & sült parászburgonya.

## **ÉJFÉLI MENÜ**

Mini marha cheeseburger.





# *Botanica*

A természet tiszta ízeinek találkozása, ahol a friss alapanyagok, a gondos elkészítés és a harmonikus ízvilág együtt teremtenek különleges gasztronómiai élményt.

## **VENDÉGVÁRÁS**

Antipasti - olajbogyók, pácolt zöldségek,  
ropogós falafel golyók, avokádókrém, focaccia.

## **VACSORA**

Zöldség consommé, benne főtt zöldség és üvegtészta.

Pikáns sült karfiol, tofus nyári lecsóval.

Pasta al forno.

Laskagomba-paprikás, házi galuska.

## **ÉJFÉLI MENÜ**

Töltött káposzta kölesből,  
ropogós kenyér, vegán tejföl és zöldpaprika.



FÉRJ

FELESÉG

## MENÜ/ ITALLAP

1

ÚJHÁZI TYÚKHÜSLEVES, PACALPÖRKÖLT PÓTY  
BURGONYÁVAL, 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

**21.500 Ft/fő**

Hagyomány és örökség bővített csomagunk ára

**22.500 Ft/ fő**

Olajfától a tengerig csomagunk ára

**24.000 Ft/ fő**

Olajfától a tengerig bővített csomagunk ára

**25.500 Ft/ fő**

Street-food style csomagunk ára

**23.000 Ft/ fő**

Street-food style bővített csomagunk ára

**24.500 Ft/ fő**

Botanica (vegán) csomagunk ára

**21.000 Ft/ fő**





# *Információk*

## *részletek a menü csomagokról*

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

A vacsora szervírozásánál a levest tányérszervízzel, a főételt és az éjféli menüt pedig svédasztal formájában kínáljuk fel.

A street-food style csomagunk egy kötetlen hangulatot kínál, ételeink a vendégek előtt készülnek látványgrilleken, svédasztalos - élő szervíz formájában kínáljuk fel.

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

A csomagok 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  
Tubetto  
Whisky  
Aperol

## ALKOHOLOS ITALOK

Peszli  
Szász Jéghéber  
Szász vöröshar  
Sör

## ALKOHOLMENTES ITALOK

Alkoholmentes sör  
Szénasas ásványvíz  
Szénsavmentes ásványvíz  
Coca cola (klasszik)  
Coca cola (diét)  
Tonic  
Gyömbér  
Almaél  
Narancslé  
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**

Citrusos limonádé,  
Sauska fröccs bár és jéghideg Peroni,  
Cinzano.

## **CEREMÓNIA**

Cinzano Asti.  
Cinzano Prosecco.

## **ITALPULT**

Ásványvíz savas és mentes.  
Házi szörpök.

Peroni Nastro Azzurro.  
Nastro Azzurro 0.0%.

Sauska Cuvée fehér száraz.  
Sauska rosé.

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 citrusok.

### Cosmopolitan

Vodka és áfonya.

### Pina Colada

Rum, kókusz és ananász.

### Vodka soda

Vodka, szóda és lime.





# *Italcsomag*

## Shots

Panyolai pálinkák  
Kézműves gyümölcs párlatok a szatmári tájból.

Grey Goose vodka  
Selymes, tiszta prémium francia vodka.

Bumbu The Original  
Karibi prémium rum egzotikus, fűszeres jegyekkel.

Cazcabel Blanco tequila  
100% kék agávé friss, citrusos ízvilággal.

Baileys  
Lágy ír krémlikőr tejszínnel és whiskyvel.

Jägermeister  
Érlelt gyógynövénylikőr.

Zwack Unicum  
Gyógynövénylikőr aszúhordós jegyekkel.

# *Információk*

## *részletek az italcsomagokról*

Italcsomag ára **7.500 Ft/ fő**

Italcsomag cocktails ára **4.000 Ft/fő**

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

Italcsomag shots ára **5.500 Ft/fő**

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

A vendégvárásra készített italokat a vendégek érkezésétől számított 3 órán keresztül kínáljuk korlátlan fogyasztással. Ez idő alatt kizárólag a vendégváró kínálatban feltüntetett italok felszolgálására van lehetőségünk.

A ceremónia idejére az itallapon feltüntetett pezsgőket biztosítjuk.

Az italpultot közvetlenül a ceremónia végét követően nyitjuk meg, és a rendezvény végéig korlátlan italfogyasztást biztosítunk.

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 számára alkoholmentes italokat biztosítunk, melyek fogyasztásáért külön díjat nem 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.



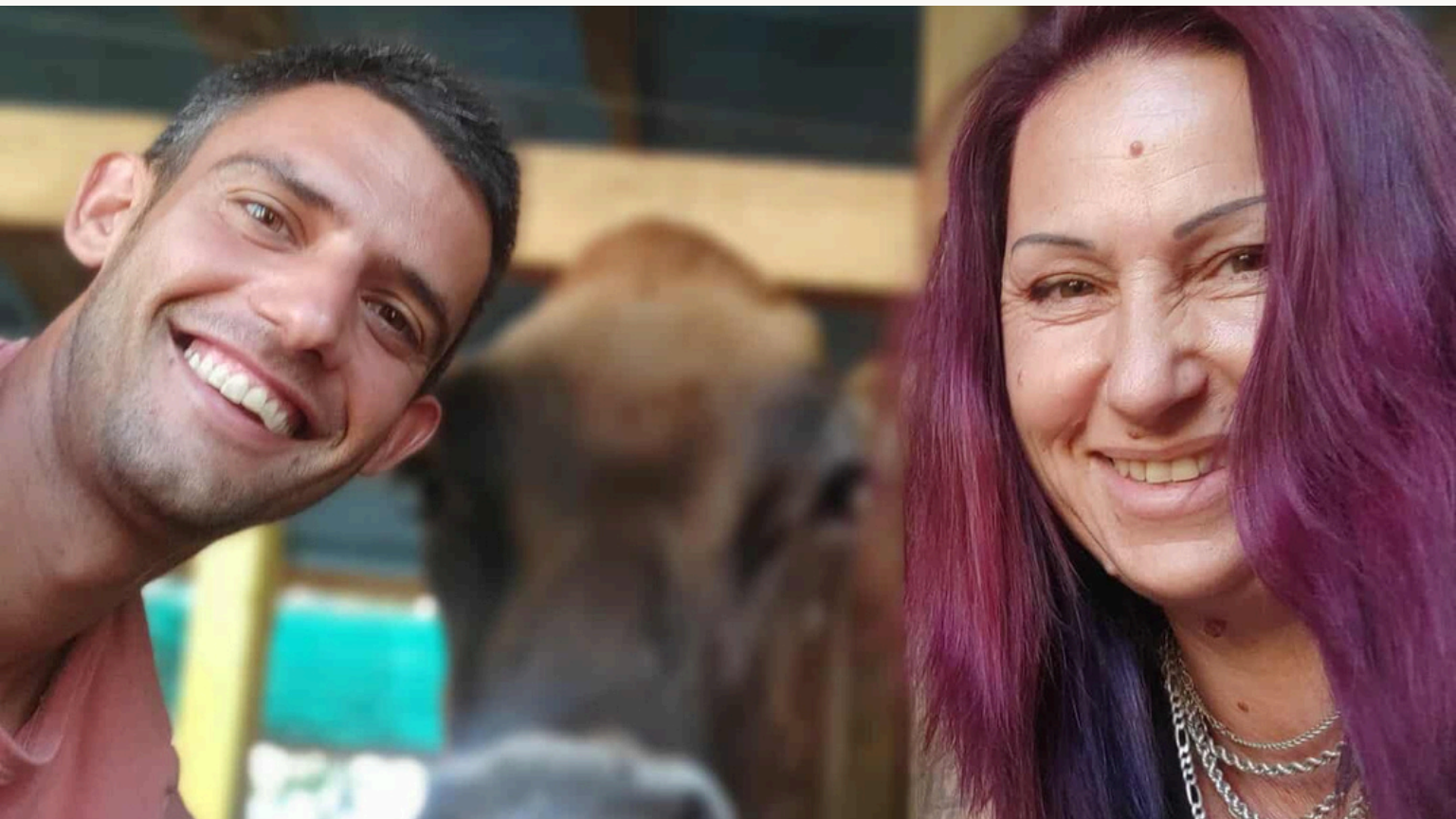
# *Fecó a piacosunk*

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](mailto:pikanteriacatering@gmail.com)

[www.pikanteriacatering.com](http://www.pikanteriacatering.com)

2026-2027.