



Esküvői ajánlat Catering szolgáltatással 2026-ös évre!

Kedves Jegyes Pár!

Először is szeretnénk megköszönni, hogy az esküvőtökkel kapcsolatban megkerestek minket!

Vendégvárás és Szertartás alatt:

1 pohár pezsgő és frissítők (Házi limonádé, ásványvizek) felszolgálása
(Választható extrák: pluszban sör és fröccs)

Vacsora ajánlatunk:

-Újházy tyúkhúsleves, főtt hússal, zöldségekkel, csigatésztával
(topfokban tálalva)

Vegetáriánus vagy Vegán leves opció:

(Hideg málna leves vagy Toscan paradicsomleves)

Büfévacsora ajánlatunk: (melegen tartóba tálalva/chafingbe)

- Spenóttal és sajttal töltött csirkemell rántva
- Parasztos Cordon Bleu (baconnal és füstölt sajttal töltve)
 - Rántott sertésszelet
 - Sült kakukkfűes kacsacomb (LM és GM)
 - Roston sült csirkemell paradicsommal és sajttal sütve
 - Sous-vide sertés szűz színes borskéregben (LM és GM)
- Roston sült Tőkehal filé vagy Lazac filé, garnéla farkokkal (Laktóz és glutén mentesen is kérhető)

Vegetáriánus: - Rántott sajt és zöldségek (gomba, karfiol, brokkoli)

vagy Grillezett sajt, camembert sült gyümölcsökkel

vagy rizottó (pl.medvehagymás, paradicsomos, spárgás,borsós, erdei gombás, sütőtökös) parmezánforgáccsal

- Tejszínes gombamártás
- Jázmin rizs
- Házi pirított burgonya
- Petrezselymes burgonya
- Sült zöldségek (hagyma, répa, zeller, karalábé, cukkini, paradicsom) (Vegán)
- Házi saláta (káposzta, uborka, paradicsom-mozzarella-rukkola, majonézes kukorica-sajt vagy Coleslaw)

A vacsora tájékoztató jellegű, módosítható!

Választható opció ötletek: (pl:cigánypecsenye, aszalt szilvával és füstölt sajttal töltött csirkemell rántva,...stb)



<https://www.facebook.com/share/1AmGsBDu31/?mibextid=wwXlfr>



Éjféli Vacsora:

A.) Hidegtál:

- Sonkával és sajttal töltött sertésszelet
 - Kolbással töltött dagadó
- Aszalt szilvával és füstölt sajttal töltött csirkemell
 - Sokmagvas csirkemell
- Sonkás-sajtos-kukoricás tészta saláta
 - Kaszinó tojás
 - Bécsi burgonya saláta
- Házi kovászos fehér és barna kenyér

vagy

B.) Sertéspörkölt nokedlivel

vagy

c.) Töltött káposzta

Italok

Az **alap** italcsomag korlátlan italfogyasztással értendő és az alábbi italokat tartalmazza:

(A röviditalokat az ifjú pár hozhatja +1000/fő és a beszerzésben is tudunk segíteni ha kell)

Coca-Cola, Coca cola Zero, Fanta, Tonic (sima és pink) 1,25l

Házi citromos és erdei gyümölcsös limonádé

Szénsavmentes ásványvíz 0,75l

Szénsavas ásványvíz 0,75l

Sió őszibaracklé, almálé 1l

Csapolt Heineken Sör

Irsai Olivér, Olaszrizling, Rozé, Vörös Csibész

(Pécsinger picészet)

Peter's Kávé

Alap csomag Ára: 23.990.-/fő



<https://www.facebook.com/share/1AmGsBDu31/?mibextid=wwXlfr>



Az **Extra** italcsomag korlátlan ital fogyasztással értendő és az alábbi italokat tartalmazza:

Coca-Cola, Coca cola Zero, Fanta, Tonic (sima és pink) 1,25l

Házi citromos és erdei gyümölcsös limonádé

Szénsavmentes ásványvíz 0,75l

Szénsavas ásványvíz 0,75l

Sió őszibaracklé, almalé 1l

Csapolt Heineken Sör

Irsai Olivér, Olaszrizling, Rozé, Vörös Csibész

(Pécsinger picészet)

Peter's Kávé

Jägermeister, Finlandia, Baileys, Jack Daniel's, Beefeater Gin, Pálinka (barack, szilva), Aperol Spritz, Hugo

Extra csomag Ára: 26.990.-/fő

Az árak a szükséges eszközök díját, a személyzetet és a kitelepülést is tartalmazzák!

Az árak Minimum 70 főtől érvényesek, ez alatti felnőtt létszám esetén egyedi árat adunk!

Rendelhető extrák:

-Fröccs vagy 0,33l Heineken, citromos Gösser a szertartás alatt: +990 Ft/fő

-Hideg szendvicsek a szertartás alatt: +800 Ft/db

-Éjféλι vacsorára marhapörkölt nokedlivel: +1000 Ft/fő

-Házi sütemények tálalása: +400 ft/fő

-Házi sütemények eldobozolása: +400 ft/fő

Kedvezmények:

-Gyermekeknek 3 éve korig díjmentes, 3-12 éves korig 50 % kedvezmény

-Szolgáltatóknak 15.000.- Ft/fő vacsorával, éjféλι vacsorával, itallal

Az ajánlat elfogadásakor egyszeri 100.000.- Ft foglaltó kérünk, ami a végösszezből levonásra kerül!

Mi a Korzo Cateringnél hiszünk abban, hogy egy finom falat és egy jól megtervezett esemény örökre emlékezetessé válik. Legyen szó családi ünnepről, baráti összejövetelről vagy céges rendezvényről, nálunk minden a minőségi ételekről és a szívből jövő vendéglátásról szól.

Friss alapanyagokból, gondos odafigyeléssel készítjük el fogásainkat, amelyek nemcsak finomak, hanem látványosak is. Szeretjük, amit csinálunk, és minden apró részletre figyelünk, hogy a Ti rendezvényetek pont olyan legyen, amilyennek megálmodtátok.

Ha fontos neked a hangulat, a finom ízek és a megbízhatóság, örömmel segítünk! Hozzuk össze a tökéletes alkalmat és mi gondoskodunk róla, hogy minden vendég jól lakjon és jól érezze magát.

További kérdés esetén kérem, keressenek az alábbi elérhetőségek egyikén.

Dániel Balázs +36303574885 v. danielbalazs@t-online.hu



<https://www.facebook.com/share/1AmGsBDu31/?mibextid=wwXlfr>