



#marsizsolt

- Esküvők, családi és céges rendezvények szervezése, lebonyolítása
- Catering és partiszervíz
- Rendezvényekhez szükséges eszközök bérbeadása

Látványkonyha

Minimum rendelés: 20 fő

Faszenes grill büfé

Sörben úsztatott sertéstarja

Rozmaringos csirkemell filé

Fóliában sült burgonya

Salátabár friss leveles salátákkal és zöldségekkel

Hidegen sajtolt olajok, metélőhagyma mártás

Gourmet grill büfé

Sörben úsztatott sertéstarja

Zöldséges jércenyárs

Rosé kacsamell

Kakukkfüves sertésszűz

Grillezett házi sajt

Salátabár és mártogatósak:

Salátabár friss leveles salátákkal és zöldségekkel

Hidegen sajtolt olajok, mézes balzsamecet, metélőhagyma mártás, lilahagymalekvár, chilis szilvakrém, zsályás birsalma, konyakos szőlőpüré, BBQ

Hagymás tepsis burgonya

Roppanós grillzöldségek

A gourmet büfé rendelhető opcionálisan vörös lazaccal valamint harcsafilével is.



#marsizsolt

- Esküvők, családi és céges rendezvények szervezése, lebonyolítása
- Catering és partiszervíz
- Rendezvényekhez szükséges eszközök bérbeadása

Látványkonyha

Minimum rendelés: 20 fő

Rántott húsos büfé

Hagymával és füstölt kolbásszal töltött sertéskaraj

Gomolyával töltött jércemell

Hagymás tepsis burgonya

Salátabár friss leveles salátákkal és zöldségekkel

Hidegen sajtolt olajok, metélőhagyma mártás

Ínyenc rántott húsos büfé

Borjú bécsi csipkebogyólekvárral

Sertésstarja vastagon szeletelve, chilis szilvakrémmel

Aszalt paradicsommal, mozzarellával, sonkával és bazsalikommal töltött jércemell

Salátabár:

Bajor burgonyasaláta

Leveles saláták mézes balzsamecetkrémmel

Zöldséges bulgursaláta



#marsizsolt

- Esküvők, családi és céges rendezvények szervezése, lebonyolítása
- Catering és partiszervíz
- Rendezvényekhez szükséges eszközök bérbeadása

Látványkonyha

Minimum rendelés: 20 fő

Tócsni büfé

Klasszikus, aranyárgára sült burgonyatócsni választható feltétekkel

12 hónapos érlelt sajt, grillezett gomolya
Füstölt karajsonka, főtt-füstölt húsos szalonna

Salátabár friss leveles salátákkal és zöldségekkel
Hidegen sajtolt olajok, metélőhagyma mártás, fokhagymás napraforgóolaj

Tócsni kulinária

Klasszikus, aranyárgára sült burgonyatócsni, aszalt paradicsomos tócsni,
valamint cukkínítócsni választható feltétekkel

Pácolt padlizsán, Parmigiano Reggiano, grillezett gomolya
Borsos sertésszűz, rozmaringos kacsamell, borókás szarvasragu

Salátabár és kenegetősek:

Paprika, paradicsom, uborka, friss leveles saláták
Hidegen sajtolt olajok, mézes balzsamecet, metélőhagyma mártás,
sültpaprika krém, házi kecskesajtos pesto,



#marsizsolt

- Esküvők, családi és céges rendezvények szervezése, lebonyolítása
- Catering és partiszervíz
- Rendezvényekhez szükséges eszközök bérbeadása

Látványkonyha

Minimum rendelés: 20 fő

Amikor a lángos a nemzetközi konyhával találkozik

Falusi lángos választható töltelékkel

Metélőhagymás tejföl

12 hónapos érlelt sajt és friss gomolya

Olaszos padlizsán prosciutto-val

Házi pesto kecskesajttal

Kapros kókusztejes harcsa

Marrakesh-i tejszínes jérceragu

Vörösboros, borókás szarvas

Gofri büfé

Házi gofri választható feltétekkel

Házi lekvárok:

Mézes körte, mézeskalácsos alma, karamellás birs, rumos szilva

Málnás kókuszhab

Mézes, szőlős tejszínhab