



BOURBON
CATERING

Bourbon Catering

Karácsonyi menüsorok – 2023.



VENDÉGVÁRÁS

A vendégeket a fogadás előtt a következőkkel kínáljuk

WELCOME FALATKÁK I.

Mini sajtos, magvas és túrós pogácsa

Mézes puszedli

Szilvás papucs

WELCOME FALATKÁK II.

Töltött mini tramezzini falatok (3 db / fő):

Lazactatár, avokádó

Körtés grillezett jércemell, tofumajonéz

Céklás humusz, Feta sajt

WELCOME FALATKÁK III.

Sült édesburgonya gyömbéres joghurttal, fekete erdő sonkával, chilis mézzel

Konyakos kacsamáj pástétom, áfonya, pirított kalács

Hátszín tekercs zöldfűszeres ricottával töltve

Gesztenyekrémmel töltött profiterol

BOURBON
CATERING





VENDÉGVÁRÁS

WELCOME ITALOK I.

Narancsos forralt bor
Gyümölcsös glögg
Fahéjas forró almaital

WELCOME ITALOK II.

Törley Excellence Chardonnay száraz pezsgő
Törley Excellence Pinot Noir Rosé száraz pezsgő
100%-os narancs juice

WELCOME ITALOK III.

Hungaria Extra Dry száraz pezsgő
Aperol Spritz
100%-os narancs juice

BOURBON
CATERING





ÉTELSOR I.

HIDEG ÉTELEK

Harcsatöpörtyű sült paprika chutney-val
Jércegalantin aszalvány gyümölcsökkel
Kacsamell rilette birsalma pürével
Rikotta brulée zöld sós pisztáciával

LEVESEK

Vadragu leves szelíd gesztenyével

SALÁTÁK

Sült sütőtök saláta fűszeres magvakkal, hajtásokkal
Hideg céklás gersli saláta fűszeres kecskesajttal
Waldorf saláta dióméz dresszingsel
Barnavajas burgonyasaláta csirkeropogóssal

MELEG ÉTELEK

Tőkehal roston lecsós-tejfölös burgonyával
Sous-vide-olt csirkecomb filé háromhagyma salátával, illatos rizzsel
Konfitált pulykamell töppedt szőlőraguval, zöldfűszeres kastélyburgonyával
Mangalica paprikás vajas galuskával, savanyú uborkával
Feta sajtos-téli zöldséges pite – vegetáriánus vendégeknek

MINI PÉKÁRU KÍNÁLAT

DESSZERTEK

Kenyérpuding forró amaréna meggyel – meleg desszert
Narancsos csokoládé mousse
Opera pohárdesszert
Klasszikus somlói galuska, habkoronával, keserű csokoládéöntettel





ÉTELSOR II.

HIDEG ÉTELEK

Lazac gravlax, kaporszselé, creme fraiche, sós piskóta
Fűszeres báránypogácsa, csicseriborsó krém, ropogós hagyma crusta
Füstölt finomságok gyúródeszkán, vecsési savanyúsággal
primőrökkel, kovászos kenyérral

LEVESEK

Tejszínes libaragu leves töpörtyűs macesszal
Meggyes céklakrém leves túrómorzsával

SALÁTÁK

Körtés brie saláta
Bulgur tabbouleh mézes tofuuval
Sült marinált zöldség saláta Fetávuval
Házi vegyes savanyú

MELEG ÉTELEK

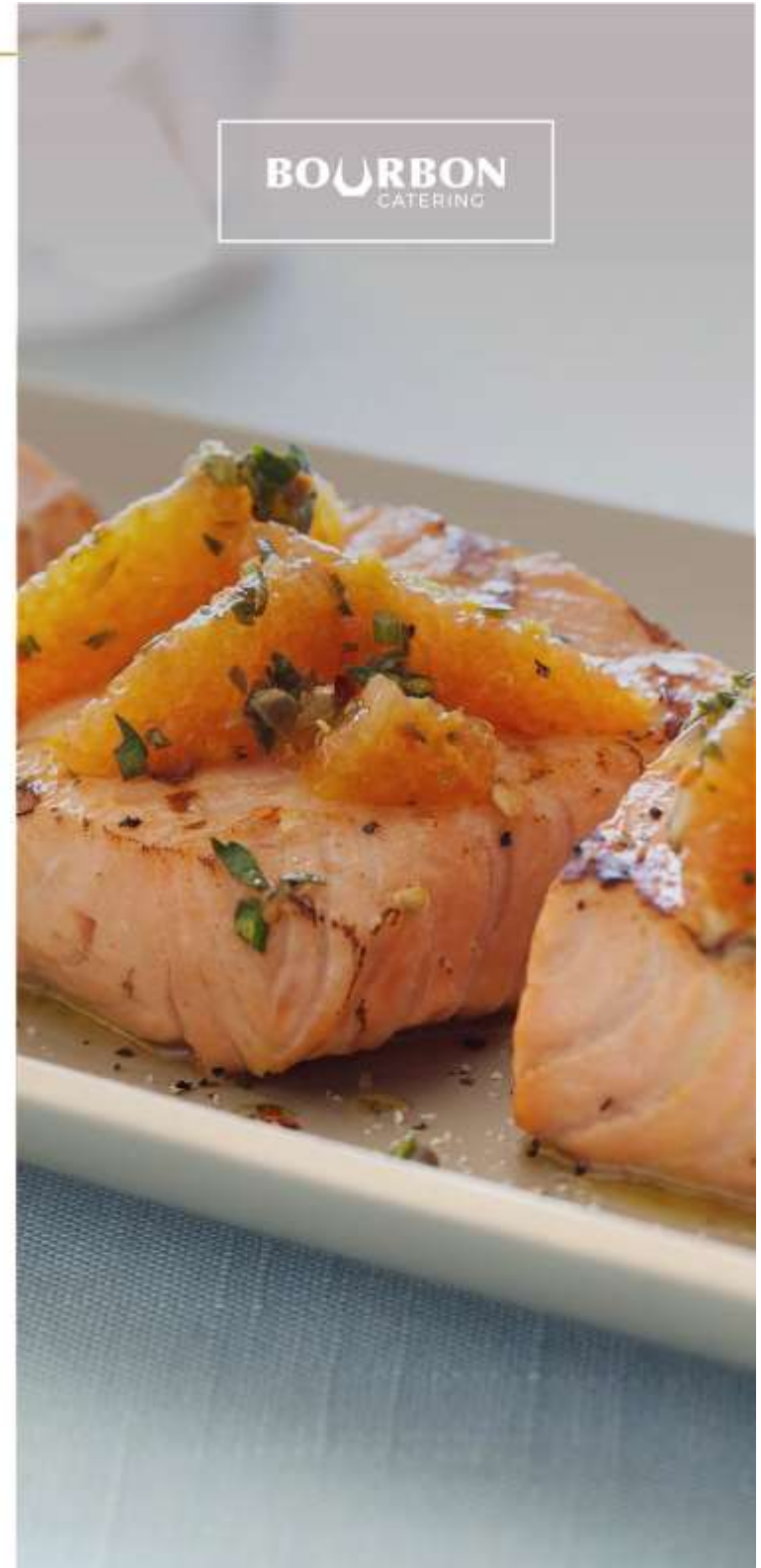
Kemencében sült lazacderék hollandi mártással, capris jázminrizzsel
Parajos göngyölt pulykamell grillezett zöldségekkel
Ropogós malaccsászár sült fokhagymás jus-vel, törtburgonyávuval
Sous-vide marhapofa datolyás barnamártással, petrezselymes szalvétagombóccal
Konfitált narancsos kacsamell házi burgonyafánkkal
Lilaburgonya gnocchi erdei gombákkal felülsütve- vegetáriánus vendégeknek

MINI PÉKÁRU KÍNÁLAT

DESSZERTEK

Aranygaluska rizlingsodóvuval - meleg desszert
Vargabéles mazsolaöntetttel
Zserbó pohárkrém
Gesztenyepüré házi konyak meggyel tejszínhabbal

BOURBON
CATERING





ÉTELSOR III.

HIDEG ÉTELEK

Marinált fogas csírákkal, petrezselyemmel, yuzu öntettel
Füstölt kacsamell korianderes sült töksalátával
Mézeskalácsos csirkepástétom aszúszelével
Spenótos ementáli sajtorta

LEVESEK

Fácán erőleves julienne zöldségekkel, saját húzával töltött raviolival
Hokkaidó tökkremleves fűszeres tofu tapenáddal

SALÁTÁK

Narancsos sült répasaláta fűszeres marha carpaccio-val
Sült almás paszternák saláta madárbeggyel, fehér balzsamecettel
Majonézes kevert saláta fokhagymás rozskenyér krutonnal
Görög saláta

MELEG ÉTELEK

Fekete tőkehal aszalt paradicsommal, vermuttal, sült polentával
Sous-vide-olt csirkemell barnavajas velouté-val, virágbabbal, jázminrizzsel
Konfitált sertésszűz érmék mandarin szósszal, roppantott édesburgonyával
Barnasörben sült marhapofa téli gyökérzöldségekkel, apróburgonyával
Vargányapörkölt spaetzlével- vegetáriánus vendégeknek

MINI PÉKÁRU KÍNÁLAT

DESSZERTEK

Mákosguba bourbon vanília habbal – meleg desszert
Eszterházy korong kandírozott dióval
Mandulás brownie sós karamell öntettel
Gesztenyepüré házi konyak meggyel tejszínhabbal



BOURBON
CATERING



ÉJFÉLI KÍNÁLAT

I.
Klasszikus töltött káposzta tejföllel, friss kenyérrrel

II.
Frissen összeállítva
Pulled pork ciabatta ropogós hagymával
BBQ marha ciabatta

III.
Klasszikus borjúpörkölt kapros-túrós galuskával, friss kenyérrrel, házi vegyes savanyúkkal



BOURBON
CATERING



ITALAJÁNLAT

A rendezvény ideje alatt a vendégek a következő italokat fogyaszthatják korlátlan mennyiségben 8 órás időtartamban:

I.CSOMAG

Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz
Coca-cola szénsavas üdítőitalok
Síó rostos üdítőitalok
Házi szörpök variációja

Sör kínálatunk

Csapolt Borsodi
Alkoholmentes Heineken

Borok

Lajvér Cuvée Blanc 2022
Csanádi Sauvignon Blanc 2022
Lajvér Rozé 2022
Lajvér Bikavér 2020

Frissen főzött Nespresso kávékínálat

A borok esetében a fajta és az évjárat változás jogát fenntartjuk. Változás esetén kategóriájában azonos, más pincészettől származó borokat kínálunk



BOURBON
CATERING



ITALAJÁNLAT

A rendezvény ideje alatt a vendégek a következő italokat fogyaszthatják korlátlan mennyiségben 8 órás időtartamban:

II.CSOMAG

Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz
Coca-cola szénsavas üdítőitalok
100%-os Sió rostos üdítőitalok
Házi szörpök variációja

Sör kínálatunk

Csapolt Staropramen
Alkoholmentes Heineken

Borok

Etyeki Kúria White 2022
Konyári Fecske 2022
Gere Rozé 2022
Légli Rozé 2022
Ikon Cabernet Sauvignon 2020

Frissen főzött Nespresso kávékínálat

A borok esetében a fajta és az évjárat változás jogát fenntartjuk. Változás esetén kategóriájában azonos, más pincészettől származó borokat kínálunk.

BOURBON
CATERING





OPCIONÁLIS KIEGÉSZÍTŐ AJÁNLATAINK

KOKTÉLOK

Professzionális koktél séfünk - aki London és New York ismert bárjaiban dolgozott korábban - kizárólag friss gyümölcs alapanyagokkal dolgozik. Kínálatából néhány példa:

ALAPKÍNÁLAT

Cuba Libre, Tequila Sunrise, Whisky Highball, Scredriwer, Sex on the Beach, Gin Ffizz, Gin Tonic

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK

Lucky Driver, Friss gyümölcsös limonádék, smoothie-k, Shirley Temple, Virgin Mojito

(minimum rendelési mennyiség 150 koktél)

RÖVIDITALOK - *Egyéni fizetéssel vagy utólagos elszámolással*

Jaegermeister
Zsindelyes pálinka kínálat
Smirnoff vodka
Bacardi
Johnnie Walker red
Bailey's





OPCIONÁLIS KIEGÉSZÍTŐ AJÁNLATAINK

CSOKOLÁDÉ SZÖKŐKÚT

Olvadt belga csokoládéba mártogathatunk friss gyümölcsöket, epret, banánt vagy pille cukrot. A rendezvény fénypontja és a vendégek kedvence lesz.

Az ár a következőket tartalmazza 3 órás időtartamra:

Korlátlan kiváló minőségű belga csokoládét választható ízesítéssel
(ét-, tej, fehér)

További ízesítésű belga csokoládék:

Capuccino ízű, fehér és tejsokoládé keverékből

Karamell ízű tejsokoládé

Méz ízesítésű csokoládé, tejsokoládéből

Narancsszínű és ízű csokoládé

Rózsaszín színű és eper ízű csokoládé

10-12 fajta mártogatnivaló friss gyümölcsöt: banán, eper, barack, meggy, konyakos meggy, ananász, aszalt szilva, aszalt barack, kókuszdió, piskóta, pille cukor, mini croissant, szőlő, görögdinnye, sárgadinnye stb.

(minimum rendelési mennyiség 50 adag)

