



BOURBON
CATERING

BOURBON GOUP

2019. ÉVI BÜFÉASZTALOS MENÜSOROK



VENDÉGVÁRÁS

A vendégeket a fogadás előtt a következőkkel kínáljuk

WELCOME FALATKÁK I.

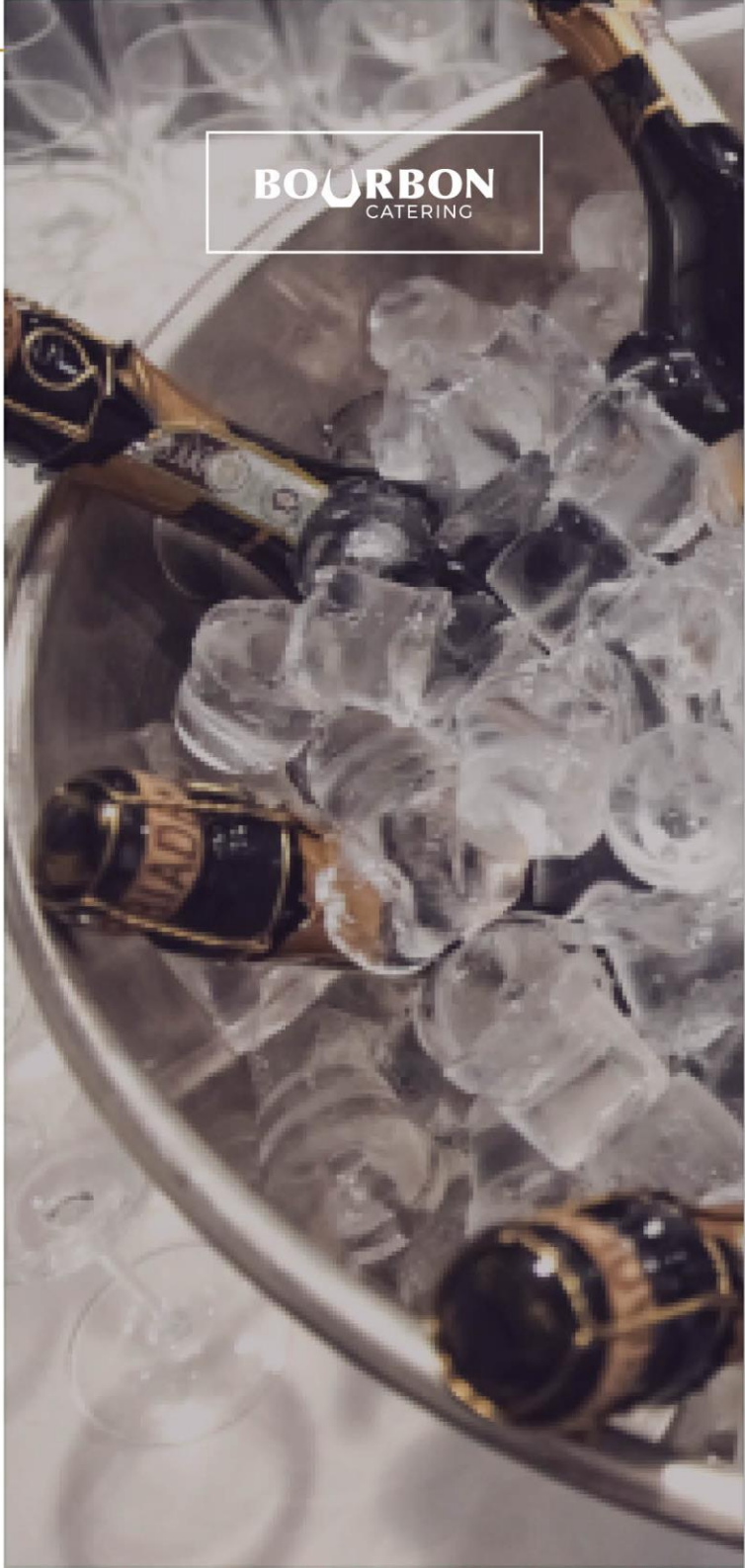
Mini sajtos rúd
Mini tepertős és mini kapros-túrós pogácsa
Sonkás hasé

WELCOME FALATKÁK II.

Lazachabos leveles tésztakosár kapribogyóval
Pulled pork crostini
Jércesalátás kosárka
Konyakos libamáj krémmel töltött profiterol, áfonyával
Parmezánhabos ehető tésztakosár, aszalt paradicsommal

WELCOME ITALOK

Törley száraz és édes pezsgő
100%-os narancs juice
Narancsos-mentás limonádé



BOURBON
CATERING



ÉTELSOR I.

HIDEG ELŐÉTELEK

Lazacrózsa, fűszeres sajtkrém, barna kenyéren, friss kaporág
Rózsaszínűre sült sertésszűz, sült paprika krémmel, bacon chipsszel
Hátszín rolád, aszalt barack chutney-val és rukkolával
Zöldfűszerekkel marinált pikáns sajtfalat, aszalt szilvával, rozmaring ággal

SALÁTÁK

Három-sajt saláta
Grillzöldséges olasz rizssaláta
Waldorf saláta
Görög saláta, pácolt feta sajttal
Chef saláta

MELEG ÉTELEK

Kemencében sült tőkehal érmék, tejszínes spenóttal és paradicsommal,
párolt jázminrizzsel
Chilis-lime-os grillezett csirkecomb filé, kemencés burgonyával
Vörösboros marhapofa, házi szalvétagombóccal
Roston sült karaj, fügés gyöngyhagymás raguval, francia rakott burgonyával
Zsályás-édesburgonyás gnocchi, csőben sütve – *vegetáriánus vendégeknek*

MINI PÉKÁRU KÍNÁLAT

MINI DESSZERTEK

Tiramisu pohárban
Narancsos csokoládékocka
Madártej, karamellás habfelhővel
Joghurtkrém mangóvelővel
Friss szezonális gyümölcsök



BOURBON
CATERING



ÉTELSOR II.

FINGER FOOD PORCELÁNON

Borsos rákfalatok, avokádó krémmel
Zsályás sajtkrémmel töltött csirke rolád, citromolajjal
Pulykafalat és jalapeno paprika tortillában sütve, cheddar mártással
Vadpástétom, csípős mangó lekvárral
Baconbe tekert aszalt füge és datolya
Kecskesajt krémes kalácskorong, áfonyalekvárral

SALÁTÁK

Ázsiai sült tészta saláta, kacsamell csíkokkal
Joghurtos füstöltsajtos kukorica saláta
Zöldséges bulgur saláta
Sopszka saláta
Cézár saláta

MELEG ÉTELEK

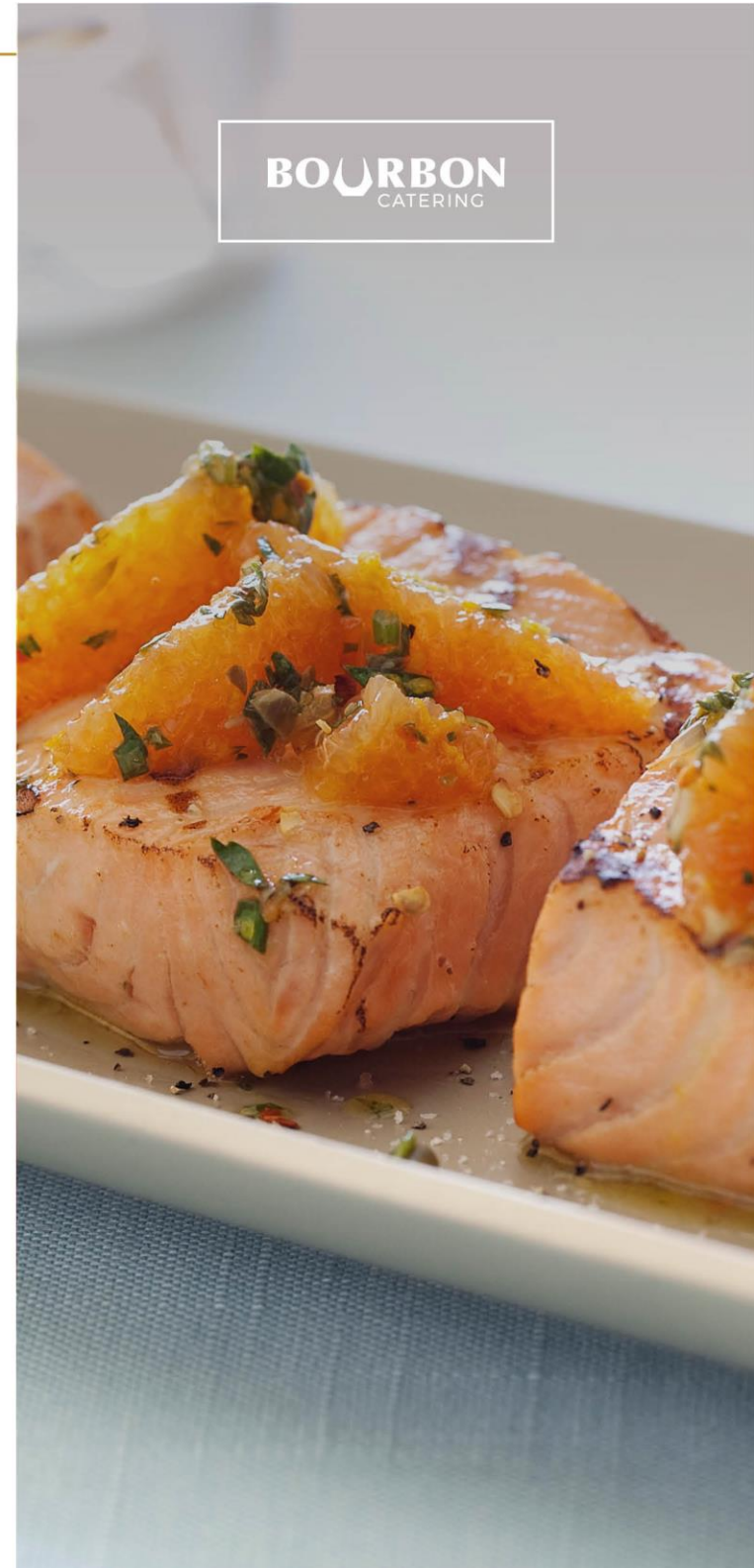
Teriyaki lazac, zöldséges sült tésztával
Bourbon jércemell érmék, párolt jázminrizzsel
Konfitált sertéstarja kakukkfűves jus-vel, tejszínes burgonyapürével
Klasszikus borjúpörkölt, vajás galuskával
Erdei gombás lasagne, parmezánnal hintve – *vegetáriánus vendégeknek*

MINI PÉKÁRU KÍNÁLAT

MINI DESSZERTEK

Fahéjas-szilvás mascarpone krém
Vaníliás gyümölcsrizs meggyraguval, mandulaszórással
Klasszikus somlói galuska
Diós guba vanília sodóval – meleg desszert
Friss szezonális gyümölcsök

BOURBON
CATERING





ITALAJÁNLAT

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

Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz
Coca-cola szénsavas üdítőitalok
Sió rostos üdítőitalok

Csapolt sör kínálatunk

Borsodi

Borok

Konyári Chardonnay 2017
Csanádi Sauvignon Blanc 2018
Ikon Rozé 2017
Ikon Merlot 2016

Frissen főzött 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 elismert bárjaiban dolgozott korábban - kizárólag friss gyümölcs alapanyagokkal dolgozik. Kínálatából néhány példa:

ALAPKÍNÁLAT

Mojito, Cuba libre, Gin fizz, Vodka lemonade, Pina colada, Tequila sunrise, Fruit fizz

KÜLÖNLEGES ALKOHOLOS KOKTÉLOK

Mandarin mojito, Chilis-bodzás fizz, Ginger fizz, Kiwi vodka lemonade

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK

Szőlős-bodzás limonádé, Chilis-bodzás limonádé, Narancsos-rozmaringos tea, Alkoholmentes mojito, Epres-narancsos smoothie

RÖVIDITALOK - *Egyéni fizetéssel vagy utólagos elszámolással*

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





OPCIONÁLIS KIEGÉSZÍTŐ AJÁNLATAINK

CSOKOLÁDÉ KÓSTOLÓ SAROK

A Kóstoló alatt bemutatásra kerül, 5-6 fajta különleges kézzel készült bon-bon, 4 fajta ízesített csokoládé (belga étcsokoládé, belga tejcsokoládé, belga fehér csokoládé, belga karamell csokoládé), ecuadori, dél-amerikai csokoládék, Afrika, Ázsia és Dél-Amerika legaromásabb kakaóbab típusaiból minden eddigittől eltérő étcsokoládé választék és egy eredeti marcipán. A bátrabb vendégek megkóstolhatják a kakaóbabot is.

Az ár tartalmazza:

A 4 fajta bon-bont, az ízesített csokoládékat, marcipánt, kakaóbabot.

1 fő személyzetet, aki ismertetőt nyújt a csokoládéről.

A szolgáltatásunkat a rendezvény teljes időtartamára biztosítjuk.

BOURBON
CATERING





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 tejszokoládé keverékből

Karamell ízű tejszokoládé

Méz ízesítésű csokoládé, tejszokoládéból

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.

