

57

RESTAURANT





AJÁNLAT



Megrendelő neve:

Telefonszám:

E-mail:

Megbízott: MaN Vendéglátó Kft.

Cím: 1025 Budapest, Pusztaszeri út 57.

Kapcsolattartó: Zabolai Réka

Telefonszám: +061 325 6078

E-mail: cafe57@cafe57.hu

Tárgy: Általános ajánlat

Rendezvény tervezett dátuma:

Rendezvény helyszíne:

Esemény időtartama:

Tervezett létszám:



Bekészítés alap csomag

Tartalma:

Rostos gyümölcslevek
Szénsavas üdítőitalok
Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz
Teák több féle ízben
Kávés variációk

Ár: 1.190 Ft/Fő + Áfa

Bekészítés sós – édes süteményekkel

Tartalma:

Rostos gyümölcslevek
Szénsavas üdítőitalok
Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz
Teák több féle ízben
Kávés variációk

Sós és édes aprósütemények:

Rétes variációk
Pogácsák (sajtos, tepertős, tökmagos, túrós)
Mini citromtorta
Mini csokoládétorta

Ár: 1.790 Ft/Fő + Áfa



Bekészítés sós – édes süteményekkel és szendvics variációkkal

Tartalma:

Rostos gyümölcslevek
Szénsavas üdítőitalok
Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz
Teák többféle ízben
Kávé variációk

Sós és édes aprósütemények:

Rétes variációk
Pogácsák (sajtos, tepertős, tökmagos, túrós)
Mini citromtorta
Mini csokoládétorta

Szendvics variációk

Sonkás szendvics
Sajtos szendvics
Szalámis szendvics
Füstölt lazacos szendvics

Ár: 2.890 Ft/Fő + Áfa



Finger Food ajánlat

Hideg mini falatok

Marinált lazacos kanapé

Kacsa rilette-es kanapé

Padlizsánkrémes kanapé

Túrókrémes kanapé

Hideg marhasült kanapé

Kaviáros kanapé

Szarvasgombás libamájás kanapé

Desszertek

Mini rétes variációk

Zserbó

Epres csokoládé torta

Citrom torta

Macaron variációk

Creme Brulée

Ár: 6.890 Ft/Fő + Áfa



Svédasztalos menüajánlat (1. oldal)

Hideg ételek

Libamáj brulée
Házilag füstölt lazac
Kacsamell rilette
Tapas válogatás

Levesek

Szezonális gyümölcsleves
Fehér paradicsomleves, garnéla
Fürj erőleves, zöldség, fürj tojás
Tom ka gai leves

Saláták

Cézár saláta
Mozzarella caprese
Joghurtos saláta



Svédasztalos menüajánlat (2. oldal)

Meleg ételek

Mandulás krusztában sült lazac, cukkini veluté

Suprême csirkemell, szarvasgombás gratin burgonyával

Rizottó több féle ízben, egyeztetés alapján

Vörösboros marhapörkölt, pásztor tarhonya

Garnélával töltött csirkemell, grill zöldség

Desszertek és más finomságok

Dió torta

Málnás creme brulée

Képviselő fánk

Rétes variációk

Ár: 7.590 Ft/Fő + Áfa



Italajánlataink

I. Kategória

Ajánlatunk maximum 2 órás időtartamra

Rostos gyümölcslevek

Szénsavas üdítőitalok

Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz

Teák többféle ízben

Kávévariációk

Ár: 1.190 Ft/Fő + Áfa



Italajánlataink

II. Kategória

Ajánlatunk maximum 2 órás időtartamra

Rostos gyümölcslevek

Szénsavas üdítőitalok

Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz

Teák több féle ízben

Kávészemek

Légli Géza - Kislaki bormanufaktúra rosé 2018

Kúcs Gyula rosé 2017, villányi

Hummel Pincészet - Portugieser 2015, Villány

Centurio Szőlőbirtok - Ludányi Balázs Összetet

2016, Mátra

Babarczi Sauvignon Blanc 2017, Pannonhalma

Kolonics Pince - Furmint 2017, Somló

Pelle Pince - Nyúlászó Furmint 2015, Mád

Ár: 5.590 Ft/Fő + Áfa

Hosszabbítás: 700 Ft/óra/fő+ Áfa



Szerviz díj összegének meghatározása mindig az aktuális rendezvénytől függ.
Az összeg tartalmazza a kiszállást, eszközöket, az előkészületi munkát, a rendezvény lebonyolítását továbbá az utómunkálatokat.

Fizetési feltételek: átutalással, számlánk ellenében 8 munkanapon belül.

Előleg: a foglalást kizárólag a bankszámlánkra megérkezett 50 %-os előleggel és visszaigazolással tudjuk jóváhagyni.

Az előleg átutalására azért van szükség, mert ezzel tudjuk Önöknek biztosítani a foglalást.

Utaláshoz szükséges banki adatok:

Cég név:	Man Vendéglátó Kft.
Bankszámla szám:	10918001-00000058-96880019
Adószám:	12554898-2-41

Kérjük, vegyék figyelembe, hogy az előleget, utáni lemondás esetén nem áll módunkban visszatéríteni.

Bármilyen kéréssel, kérdéssel kapcsolatban szívesen állok rendelkezésére az alábbi elérhetőségeken.

Megtisztelő jelentkezését várva,

Üdvözlettel,

Zabolai Réka
Elérhetőség: 061 325 6078
Manvendeglato@gmail.com

