

VENDÉGVÁRÁS

ÉTELSOROK

ITALAJÁNLAT

KIEGÉSZÍTŐ CSOMAGOK

BOURBON
CATERING

BOURBON PARTY SERVICE
2017. ÉVI SVÉDASZTALOS MENÜSOROK



VENDÉGVÁRÁS

ÉTELSOROK

ITALAJÁNLAT

KIEGÉSZÍTŐ CSOMAGOK

VENDÉGVÁRÁS

A vendégeket a fogadás előtt a következőkkel kínáljuk

WELCOME FALATKÁK

Mini snidlinges kaviáros tartlett

Tavaszi tekercs mogyorós osztriga szósszal

Lazachabos bouché kaprival

Konyakos libamáj krémmel töltött profiterol

Fűszeres kecskesajt krém

Mediterrán tapenade

WELCOME ITALOK

Törley száraz pezsgő

Kir Royal, Mimosa pezsgőkoktélok

100%-os narancs juice

Málnás-Bodzás limonádé



BOURBON
CATERING



ÉTELSOR I.

FINGER FOOD PORCELÁNON

Vitello tonnato

Lazacrózsa, fűszeres sajtkrém, barna kenyéren, friss kaporág

Pad thai csirke bouchéban

Hátszín rolád kecskesajt krémmel töltve

Konfitált koktél paradicsom, ricotta, balsamecetes rukkola

SALÁTÁK

Céklasaláta dióval és Feta sajttal

Olasz paradicsomsaláta

Waldorf saláta

Tépett zöldsaláta csirkemell csíkokkal, kéksajt dresszingsel

MELEG ÉTELEK

Grillezett tőkehal zöldcitrom mártással, bazsalikomos burgonyapürével

Kalocsai töltött jérce rolád vajas galuskával

Kacsamell csíkok portói körteraguval, burgonya krokettel

Burgundi marharagu gratinírozott makarónival

Paradicsomos-fetás börek – vegetáriánus vendégeknek

MINI PÉKÁRU KÍNÁLAT

MINI DESSZERTEK

Mini desszertek pohárban és üveglapon

Tejszínnel töltött profiterol csokoládé öntettel

Csokoládés-banános pohárkrém

Karamellás körtés kocka

Klasszikus répatorta

Friss szezonális gyümölcsök



VENDÉGVÁRÁS

ÉTELSOROK

ITALAJÁNLAT

KIEGÉSZÍTŐ CSOMAGOK

ÉTELSOR II.

FINGER FOOD PORCELÁNON

Korianderes-citromos rákkoktél

Mangó csirkemell saláta tésztakosárban

Jalapeno pulykamell tortillában sütve, cheddar mártással

Baconbe tekert aszalt füge

Zöldfűszeres pácolt sajtkocka, napon szárított paradicsommal

SALÁTÁK

Nizzai saláta

Joghurtos almás uborkasaláta

Sopszka saláta

Penne saláta grillezett zöldségekkel

MELEG ÉTELEK

Teriyaki lazac tojasos sült tésztával

Ardenni sonkával, gomolyával göngyölt pulykamell

chilis chips burgonyával

Konfitált sertésstarja kakukkfűves jus-vel, idény sült zöldségekkel

Zsályás vadragu szalvétagombóccal

Erdei gombás cannelloni parmezánnal- vegetáriánus vendégeknek

MINI PÉKÁRU KÍNÁLAT

MINI DESSZERTEK

Fahéjas-szilvás mascarpone krém

Vaníliás gyümölcsrizs meggyraguval, mandula szórással

Joghurtkrém mangóvelővel

Tiramisu pohárban

Friss szezonális gyümölcsök

BOURBON
CATERING





VENDÉGVÁRÁS

ÉTELSOROK

ITALAJÁNLAT

KIEGÉSZÍTŐ CSOMAGOK

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

Galagonya Chardonnay 2013

Légli 333 2014

Skizo Rozé 2014

Ikon Cabernet Sauvignon 2012

Galagonya Kékfrankos 2012

Frissen főzött **Nespresso** kávékínálat

BOURBON
CATERING





KOKTÉLOK

- OPCIONÁLIS KIEGÉSZÍTŐ AJÁNLATAINK -

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

ALKOHOLOS KOKTÉLOK

Mandarin Mojito, Chilis-Bodzas fizza, Narancsos-Rozmaringos tea, Ginger fizza,
Kiwi vodka lemonade

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK

Szőlős-Bodzás limonádé, Chilis-Bodzás Limonádé, Narancsos-Rozmaringos tea, Mojito, Epres-Narancsos smoothie

ALAPKÍNÁLAT

Mojito, Cuba Libre, Gin Fizza, Vodka Lemonade, Pina Colada, Tequila Sunrise, Fruit Fizza





PÁLINKA SAROK

- OPCIONÁLIS KIEGÉSZÍTŐ AJÁNLATAINK -

A bemutató hazánk legkiválóbb Nemes Pálinkáinak segítségével történik, melyek a londoni, a német és az osztrák világversenyeken is számtalan éremmel (nagy-arany, arany, trófea, ezüst) dicsekedhetnek. A bemutató a kóstolás szabályainak követésével szakszerű poharakban és hőmérsékleten történik. A választék a hazai fontos gyümölcspálinkákat mutatja be 35 - 45 különféle pálinkán keresztül. A szortiment gerincét a bajnok párlatok adják, olyan kiemelkedő pálinkamárkakkal, mint a **Márton és lányai, Brill, Bestillo, Agárdi, gyulai Haruckern, Zwack Nemes, Czímeres, stb.**

Szelekciónkban különösen kiemelkedő hangsúlyt kapnak

a következő ízek:

feketeribizke, birs, cigánymeggy, magyar kajszi, körte, alma-specialitások, besztercei szilva, erdei szeder, szamóca, érlelt barack, cseresznye, bodza tokaji aszútörköly, érlelt törköly, fertődi málna,

+ ágyas-mézes pálinka-likőrök

+ gourmet zöldségpárlat- különlegességek igény szerint



BOURBON
CATERING



KONYAK KÓSTOLÓ SAROK

- OPCIONÁLIS KIEGÉSZÍTŐ AJÁNLATAINK -

Konyak kóstoló során ismert konyak-márkák mellett a családi manufaktúrák is bemutatásra kerülnek. A márkák közti különbséget a párlatok házasításának módja, a Konyak termőterületeinek, az ún. „cru”-k ízbeli eltérései és a különféle korkategóriák jelentik, ezek kóstoltatója és össze-hasonlítása szakmai segédlettel, izgalmas élmény. Választékunkat a nagy klasszikusok mellett igen ritka márkákkal kiegészítve – legalább 75-85 féle borpárlatból állítottuk össze. A francia presztízs konyakok mellett a világ élvonalbeli borpárlataival is gazdagítjuk a repertoárt (pl.: francia Armagnac Gascogne vidékéről, Brandy de Jerez Andalúziából, örmény brandy, sőt almaborból párolt Calvadost is kínálunk a lelkes érdeklődőknek).

Választékunk fontosabb konyak márkái:

Hennessy, Landy, Otard, Jean Fillioux, Courvoisier, Dupuy, Camus, Segonzac, Martell, Park, Remy Martin, Maxime Trijol, Chateau Montifaud, Campainer, Frapin, Samalens, A E D'Or, Louis Royer, Pierre Croizet, ABK 6, Voyer, Prince H. de Polignac, Cheteau Beaulon, Menard, Seguinot, Soi Sant Neuf, Ragnaud Sabourin, Larsen, Albert Jarraud, Janneau, Claude Chatelier, Gerland, Royer de Bravard, Meukow, Delamain, Paulet, Montmartre



CSOKI KÓSTOLÓ SAROK

- OPCIONÁLIS KIEGÉSZÍTŐ AJÁNLATAINK -

A Kóstoló alatt bemutatásra kerül, 5-6 fajta különleges kézzel készült bon-bon, 4 fajta ízesített csokoládé (belga étcsokoládé, belga tejcokoládé, belga fehér csokoládé, belga karamell csokoládé, Ecuador, Arriba Dél-Amerikai csokoládék, Afrika, Ázsia és Dél-Amerika legaromásabb kakaóbab típusaiból minden eddigőtől 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



CSOKI SZÖKŐKÚT

- OPCIONÁLIS KIEGÉSZÍTŐ AJÁNLATAINK -

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

Az ár tartalmazza:

- **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
- Narancs színű és ízű csokoládé
- Rózsaszín színű és eper ízű csokoládé
- **10-12 fajta** szezonális mártogatnivaló friss gyümölcsöket: banán, eper, barack, meggy, konyakos meggy, ananász, aszalt szilva, aszalt barack, kókuszdió, piskóta, pille cukor, mini croisant, szőlő, görögdinnye, sárgadinnye stb.
- Időtartam kezdéstől 24:00-ig.



BOURBON
CATERING