

Forum Catering Kft.

Minták a 2011/2012-es évad általános catering ajánlatából

Kávészünet:

100 %-os rostos gyümölcslevek (Sió, Pfanner)
Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz (Theodora)
Szénsavas üdítőitalok (Cola, fanta, ginger, tonic)
Kávé, cappuccino (Segafredo 80 % Arabica)
Koffeinmentes kávé (Mount Hagen)
Különböző ízesítésű teaválogatás (Lipton, Pickwick, Dilmah)

Sajtos, burgonyás, tepertős apró pogácsák
Édes aprósütemények (linzer, zserbó, mézes-krémes, nero, stb.)

Konferencia ebéd:

Húsoknak és zöldségeknek levei:

Legényfogyó leves (tejfölös-kapros raguleves, gombával, szárnyas májjal)
Mentás zöldborsó krémleves pirított olajos magvakkal meghintve (vega)

Udvarházunk állatainak és növényeinek húsból készített étkek:

Kapros borjúragu pirított rozmaringos burgonyával
Csirkemell csíkok kesudióval fűszerezett füstölt sajtmártásban illatos jázmin rizzsel
Tricolori penne vargányával, tejszínes paradicsomos ruccolával, olivabogyóval, kockélparadicsommal és pirított fenyőmaggal (vega)

Friss saláták:

Friss kerti salátákból készült kavalkád, juhsajttal és kecskesajttal vegyítve
Pikáns jércemell saláta zöldalmával, mandarinnal és dióval

Nagymamáink titkos receptjei alapján készült finomságok:

Házilag nyújtott vegyes rétes (meggyes, szilvás, túrós, almás)
Profitterol gömbök tricolori csokoládémártásban

Kiegészítők:

Frissen sütött pékáru (baquette, zsemle, magos kenyér)

Gyümölcs „oázis”

Gála vacsora:

Hűdeg előételek:

Füstölt lazac carpaccio salátaágyon tökmagolajjal, balzsamecettel és parmezánforgácsokkal

Húsoknak és zöldségeknek levei:

Lassú lángon főtt gyöngytyúk erőleves, kakukkfűves macesszombóccal tálalva

Meleg előételek:

Vargánya-rizottó füstölt sajttal egybesütve (vega)

Udvarházunk állatainak és növényeinek húsból készített étek:

Rózsaborsos kéregben sült kacsamell fahéjas, konyakos meggyel és burgonyakrokettel

Nagymamáink titkos receptjei alapján készült finomságok:

Tiramisu kockák tejszínhab rózsával díszítve

Kiegészítők:

Frissen sült császárszemle fűszervajjal tálalva

Üzleti ebéd:

„A” menüsor:

Avokádókrém zeller-chipsszel és frissen sült pirítóssal tálalva (vega)

★

Lazackrém leves sajtos grissinivel

★

Pestoban párolt pulykamell szeletek füstölt mozzarella, ruccolás paradicsomos rizzsel

★

Mákos guba pusztai akácmézzel meglocsolva

„B” menüsor:

Erdőszélén szedett vadgombákból készült illatos leves (vega)

★

Füstölt tarjás, feta sajtos mangalicakaraj tejszínes szegfűgombával borítva, fűszeres steak burgonyával tálalva

★

Őszibarackos ricottával töltött palacsinta vaníliamártásban

„C” menüsor:

Zelleres burgonyapüré leves sült bacon csíkokkal

★

Zöldfűszeres vargányával pirított kacsamell szeletek paradicsomos pappardelle tésztával

★

Vegyes házi rétes (almás, tökö-s-mákos, túrós)

„Vega” menüsor:

Különleges sajtokból nyert ízletes kréMLEVES, füstölt vadLazac csÍKOKKAL

★

*Sajttal és zöldségekkel töltött padlizsán füstölt sajtmártással bevonva
szívárványos jázmin rizszel körítve*

★

Rizstorta erdei gyümölcs öntettel

Italok:

Az ételekhez válogatva alkoholos és alkoholmentes választék.

Állófogadás büféasztal (hideg-meleg):

Húsoknak és zöldségeknek levei:

Sütőtök kréMLEVES finomra vágott pirított vargányával bolondítva (vega)

ŐzGida húSával készült citromos, tejszínes raguLEVES, pirított hagymás burgonyagombóccal

Őszibaracknak húSából módolt leves stíffelt mandulával (vega)

Hideg és meleg előételek:

Bazsalikomos-mézes ruccola grillezett kecskésajttal (vega)

Grillezett citromos csirke zöld salátára tálalva articsókával, olajbogyóval és káposztával

Gnocchi tejszínes „quattro formaggi” mártásban parmezánnal megszórva (vega)

Hortobágyi palacsinta paprikás mártásban

Udvarházunk állatainak és növényeinek húSából készített étek:

Csirkemell csÍKOK kesudióval fűszerezett sajtmártásban, cukkinis jázmin rizszel

Mangalicakaraj tejszínes-káposztás laskagombával, petrezselymes burgonyával körítve

Házi készítésű zöldséges-vargányás lasagne, bazsalikomos paradicsommártással (vega)

Harcspaprikás juhtúrós csuszával

Köreték:

Szívárványos jázmin rizs

Vajas-petrezselymes burgonya

Friss saláták:

Pikáns saláta articsókával, füstölt lazaccal és pirított fokhagymás zsemlekockával

Görög pástorsaláta színes olívbogyókkal és frissen szedett bazsalikommal

Frissen vágott salátatál roston sült csirkemell-szeletekkel, feta sajttal és pirított tökmaggal

Nagymamáink titkos receptjei alapján készült finomságok:

*Házilag nyújtott vegyes rétes (meggyes, szilvás, túrós, almás)
Somlói gömbök rumos-mazsolás csokoládémártásban*

Kiegészítők:

Fonott kosárban tálalt frissen sült pékáru

Gyümölcs „oázis”

Hideg büféasztal:

Hideg levesek:

Cukkini és paradicsom húsból készült gazpacho, paprikás grissinivel (vega)

Hideg, fehérboros meggyleves, citromos-mézes palacsintametélttel (vega)

A spájz mélyén talált hideg ízelítők:

Szivárványos töltött (parajjal, lazaccal, aszalt szilvával) pulykatekercs szeletek

Pácolt mozzarella golyók mézes balzsamecettel locsolt paradicsom ágyon

Szilvásváradi füstölt pisztrángfilé salátaágyon tálalva zöldalmával és tejszínes tormával

Friss rozmaringgal fűszerezett sült csirkemell szeletek hidegen tálalva

Fatálra halmozott vegyes sajtfalatkák ínycsemegek almával és dióval gazdagítva

Székegyföldi padlizsánkrém piros húsu paprikába töltve

Vad tatárok nyerge alatt puhított vesepecsenye pikánsan fűszerezve

Alföldi Rónaságon nevelkedett, hizott liba mája hideg zsírjában tálalva,

lilahagymával és liba tepertővel

Tűzdelt hideg angolos bélszínszeletek majonézes saláta ágyon

Eredeti olasz, pármaji jellegű sonka leheletvékonyra szeletelve,

zamos sárgadinnye karikákkal

Friss saláták:

Zöld saláták joghurtos rocqueforttal, sült dióval és málnaecetes dresszingsel

Görög pásztorsaláta mézes balzsamecettel locsolva

Ínyenc tonhalsaláta mozzarellával, tojással és koktélpáradicsommal

Nagymamáink titkos receptjei alapján készült finomságok:

Somlói galuska, ahogy szüleink készítették

Házilag nyújtott vegyes rétes (almás, túrós, káposztás, szilvás)

Gyümölcsrizs hideg málnaöntettel kínálva

Kiegészítők:

Fonott kosárban tálalt frissen sült pékáru

Gyümölcs „oázis”

Cocktail party:

Ételek:

Zakuszkik:

(8-10 cm. méretű szendvicsek)

*Friss bazsalikomos mozzarella szeletek paradicsom szeletekkel
Téli és paprikás szalámis falatok friss zöldségekkel
Tonhalkrémcs zakuszkij citrommal és olajbogyóval
Rozmaringos csirkemell szeletek aszalt gyümölcsökkel
Snidlinges, gorgonzola sajtkrémmel ízesített falatok
Göngyölt pulykamell szeletes falatkák
Fűszeres tatárhúsos „katonák”*

*Ízletes fasírtgolyók kárdra tűzve
Sajtokból formált ízletes golyók fatálakra halmozva*

Kiegészítők:

*Sajtos, burgonyás és magos pogácsa
Édes aprósütemények*

Gyümölcs „oázis”

Italok:

Alkoholmentes italválaszték:

(korlátlan fogyasztással)

*100 %-os rostos gyümölcslevek (Sió, Pfanner)
Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz (Theodora)
Szénsavas üdítőitalok (Cola, fanta, ginger, tonic)
Kávé, cappuccino (Segafredo 80 % Arabica)
Koffeinmentes kávé (Mount Hagen)
Különböző ízesítésű teaválogatás (Lipton, Pickwick, Dilmah)*

Alkoholos italválaszték:

(korlátlan fogyasztással)

Welcome pezsgőköztél

*100 %-os rostos gyümölcslevek (Sió, Pfanner)
Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz (Theodora)
Szénsavas üdítőitalok (Cola, fanta, ginger, tonic)
Üveges sör (Soproni, Heineken, Beck's)
Alkoholmentes sör (Clausthaler)
Vörös- és fehérborok (egri, etyeki, villányi és boglári pincészetek borai)
Törley pincészet pezsgői (száraz, édes, alkoholmentes)*

Kávé, cappuccino (Segafredo 80 % Arabica)
Koffeinmentes kávé (Mount Hagen)
Különböző ízesítésű teaválogatás (Lipton, Pickwick, Dilmah)

Igény szerint látványos elemekkel tűzdelt flair cocktail show!

Esküvői menü:

Ültetett állófogadás formájában:

Ételek:

Húsoknak és zöldségeknek levei:

Tárkonyos-citromos borjú raguleves
Hideg sárgadinnye krémléves tejszínhabbal

Hideg-meleg előételek:

Pácolt mozzarella-val töltött paradicsom mézes balzsamecettel locsolt saláta ágyon
Ruccola saláta csípős bélszíncsíkokkal, pikáns majonézmártással
Gnocchi tejszínes „quattro formaggi” mártásban parmezánnal megszórva (vega)

Udvarházunk és tavaink állatainak húásából készített étkek chafingekben tálalva:

Fenyves erdőben gyűjtögetett róka gomba tejfeles mártásával vadított, grillezett sertésszűzermék
szívárványos rizzsel cifrázva
Ropogós libamell szeletek almás lilakáposztával és hagymás törtburgonyával
Fogasnak színhúsa tűzparázson süítve, kapros tejszínes mártásban, vajás burgonyával

Saláták:

Sonkás-mozzarellás madársaláta friss gyümölcssel gazdagítva
Görög páasztorsaláta színes olívbogyókkal és bazsalikommal

Nagymamáink titkos receptjei alapján készült finomságok:

Görögdinnyébe töltött gyümölcssaláta Cointreau likőrrel ízesítve
Profitterol gömbök tricolori csokoládémártásban

Éjféle ajánlatunk:

Hortobágyi palacsinta
Erdélyi mini töltött káposzta falatok

Tányérszerviz formájában lebonyolított étkezés:

„A” menüsor:

Füstölt lazac carpaccio salátaágyon tökmagolajjal, balzsamecettel és parmezánforgácsokkal

★

Vilmoskörte kréMLEVES szederrel és pirított mandulával

★

Zöldpaprikás fetával töltött kacsamell ropogósra sütvE, joghurtos tzatzikivel és pirított rozmaringos burgonyával tálalva

★

Pikáns jércemell saláta zöldalmával, mandarinnal és dióval

★

Gyümölcsrizs tejszínrózsával, málnaöntettel

Éjféli ajánlatunk:

Sólet füstölt libamell szeletekkel

„B” menüsor:

Alföldi Rónaságon nevelkedett, hizott liba mája sütvE tokaji borzselével és vörös áfonya öntettel

★

Fácánnak húsból készült erőleves konyakkal ízesítve fürjtojással

★

Lávakövön sült rózsaborsos bélszínérmék mediterrán zöldség raguval, paradicsomos pappardelle tésztával

★

Cézársaláta mangóval és mézes csirkemellel tálalva

★

Hideg túrógombóc málnával töltve, csokoládémártással

Éjféli ajánlatunk:

Korhelyleves

Hagyományos (tálakon felszolgált) menüsor:

Újházy tyúkhúsleves házi finommetélttel

Vegyes sültés tál

- Baconba göngyölt szűzérmék faszénparáZson sütvE
- Rostlapon sült fűszeres pácban érlelt csirkemell filé

- *Füstölt sajttal és tarjával göngyölt pulykamell filé sajtos bundában*
- *Grillezett „vega” saslik*

Füstölt sajtmártás

Tejszínes gombamártás

Vajon futtatott újburgonya

Illatos jázmin rizs

Fűszeres steak burgonya

Házi vegyes savanyúságos tál

Őszibarackos palacsinta, fűtülős baracköntettel

Éjféli ajánlatunk:

Töltött mini káposzta falatok

Italok:

(az összes fogadási forma esetén)

„A” variáció:

Italok:

(Korlátlan fogyasztással)

Welcome pezsgőkortétl

100 %-os rostos gyümölcslevek (Sió, Pfanner)

Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz (Theodora)

Szénsavas üdítőitalok (Cola, fanta, ginger, tonic)

Üveges sör (Soproni, Heineken, Beck's)

Alkoholmentes sör (Clausthaler)

Vörös- és fehérborok (egri, etyeki, villányi és boglári pincészetek borai)

Törley pincészet pezsgői (száraz, édes, alkoholmentes)

Kávé, cappuccino (Segafredo 80 % Arabica)

Koffeinmentes kávé (Mount Hagen)

Különböző ízesítésű teaválogatás (Lipton, Pickwick, Dilmah)

A rövid italok fogyasztás alapján kerülnek elszámolásra, illetve megállapodás szerint bizonyos mennyiségű ital behozatalára van lehetőség, amennyiben a megrendelő igényli!

„B” variáció

Az elfogyasztott italok a tényleges fogyasztásnak megfelelően kerülnek számlázásra.

Az ültetés mindkét fogadási forma esetén 10 személyes kör alakú bankett asztaloknál történik!

Grill és BBQ party:

Bográcsban készült leveseink:

*Halászlé bográcsban készítve, ahogy Baján tanultuk
Alföldi marhagulyás leves
Borjúnak húsból készült raguleves tárkonnyal bolondítva*

Hűdeg eledeleink bemelegítésként:

*Házi parasztsonkákából készült tál
Kecskének és tehénnek sajtjai fatálon tálalva
Házi libatepertő friss lilahagymával és frissen sült kenyérral*

Faszenes grillen készült ételeink:

*Baromfi húsból készült rablólóhús mini nyárson
Zöldfűszeres pácban érlelt csirkemell filé grillezve
Házi kolbász a helyszínen töltve és faszénparázson sütvé
Mustáros pácban érlelt sertésflekkén, ahogy otthon is csináljuk
Hagymás-mustáros pulykaragu paella sütőben készítve*

Üstben lassan készülő készételeink:

*Vörösboros pincepörkölt gombával egybeforgatva
Vaddisznó pörkölt friss házi kenyérral
Paprikás krumpli házi kolbásszal*

Köretek:

*Grillezett zöldségek
Fóliában sült egész burgonya
Fűszeres steak burgonya*

Saláták:

*Frissen szedett idénysaláták különböző dresszingeikkel
Házi vegyes savanyúság tál*

Desszertek:

*Nagymama receptje alapján készülő vegyes rétesek
Fagyalt kehely friss gyümölcsökkel*