

TASTE LOFFICE

Új trendet teremtünk az esküvői helyszínek terén!

Loffice Rendezvényközpont
budapest.lofficecoworking.com
tasteloffice.com

Büfé Budapest
bufebudapest.hu
facebook.com/bufebudapest



HA NYÁR

Urbánus romantika egy egyedülálló rendezvényhelyszínen.
2016 áprilisától egy **felújított üzem és a hozzá tartozó hatalmas kert** várja az igazán pazar helyszínen házasodni kívánó párokat Budapest VIII. kerületében.

Ki sem kell menned a belvárosból! Közvetlenül a Rákóczi tér szomszédságában – ám rejtve a kíváncsiskodó tekintetek elől – található vadiúj rendezvénykertünk.

HA TÉL



TASTE LOFFICE

A Loffice design díjas helyszínei között felújított kottanyomda, fedett sky bár, ex-cipőgyár, régi műanyagfeldolgozó üzem is megtalálható. [Rendezvényterei](#)nk a pesti belváros frekventált pontjain találhatóak.

Mi mindre esküszünk!

Gyere el egy bejárásra és hagyd, hogy ámulatba ejtsünk!

ENNI KELL

2016-tól együttműködő partnerünk a [Büfé Budapest](#). Horváth Kati séffel és foodstylisttal az élen, minden igényre van testre szabott, kreatív ötletünk. Az érdeklődőket kosztolóval várjuk, hogy minden az elképzelések szerint alakuljon. Változatos menük és jókedvű, hozzáértő kollégák biztosítják, hogy Te és vendégeid a legjobban érezzék magukat a nagy napon.

MENÜSOR I.

ELŐÉTEL

- Konyakos kacsamájpástétom kanapén
- Rozmaringos süttőtökrém kanapén
- Citromos-petrezselymes-rózsaborsos frisskrémsajt kanapén

LEVES

- Zöld gazpacho diós-sós biscottival / kovászos uborka krémleves kaporolajjal

FŐÉTEL

- Konfitált kacsacomb vajas párolt zöldbabbal, karamellizált körtével, szalonnachips-szel
- Langyos quinoa saláta grillezett gomolya sajttal /*aszalt paradicsom, uborka, édesköménymag/*

DESSZERT

- Almás pite

ÉJFÉL

- Töltött káposzta tejföllel, ropogós héjú kovászolt fehérkenyérrel

A menüsor ára: 4.500 Ft + áfa / fő

MENÜSOR II.

ELŐÉTEL

- Paradicsomos feketeolívapesztó kanapén
- Madras curry-s vajas sárgarépakrém kanapén



TASTE LOFFICE

- Aszalt barackos pulykafasírtgolyók mentás-római köményes joghurt mártogatóval
- Zsályás kacsás kalács /sótéglán sült rosé kacsamell, fehérboron dinsztelt vöröshagyma, tepertő, zsálya, kurkuma sós kalácstészta töltve, fekete hagymamaggal megszórva/
- Szerecsendiós krumpolis rétes paprikás tejfölhabbal, szalonna ropogóssal

LEVES

- Hideg töklevés kaporolajjal, mini harcsafasírttal
- Marhahúsleves /hús, leveszöldség külön tálalva, házi almás tormamártással/

FŐÉTEL

- Bőréen sült kacsamell paszternákpürével, chilis-diós petrezselyempesztóval, pirított dióval
- Mézzel, szójaszósszal grillezett lazacfilé /szójaszós, méz, koriander, újhagyma pácban érlelve/ rusztikus burgonyapürével /burgonya, édesburgonya citrommal, chilivel, olívaolajjal sütőben párolva, durvára törve, feta sajttal, mentával, korianderrel tálalva/
- Olívaolajjal, kakukkfűvel grillezett padlizsán, zataar'-ral fűszerezve, gránátalmával
- Quinoa saláta /jázmin rizs, vadrizs, grillezett édesburgonya kockák, feta sajt, lime, oregano, zsálya, bazsalikom, olívaolaj/

DESSZERT

- Kapros túróhab málnavelővel
- Karamellás-sósomgyorós csokoládé sütemény

ÉJFÉL

- Coq au vin ropogós héjú kovászolt fehérkenyérrel

A menüsor ára: 7.500 Ft + áfa / fő

MENÜSOR III.

ELŐÉTEL

- Fehérboros pulykarillette sóban eltett citrommal kanapén
- Jalapeños feta sajtkrém sótéglán sült rosé mangalica szűzpecsenye szelettel
- Konyakos kacsamájpástétom Tokaji Aszúban érlelt mazsolás mini briósban
- Házi véres hurka karikák ropogós tésztakosárban zöldborsópürével, fűszeres almachutney-val
- Jázminteaival füstölt lazac carpaccio ropogós tésztakosárban zöldcitrommal illatosított mascaronéval
- Petrezselymes rakott csülök pástétom

LEVES

- Tél: Vaníliával illatosított kacsaleves /csíkokra szelt kacsamell, lila hagyma, vanília, fekete cardamom, szegfűbors, gyömbér, fokhagyma, szójaszós, mirin, szezámolaj, újhagyma, mentalevél, chili/
- Nyár: Pezsgős bodzaviráglevés szamóccával



TASTE OFFICE

- Marhahúsconsommé /leveszöldség és hús tölteléknek elkészítve, tésztabatyuba töltve, levesbetétként tálalva/

FŐÉTEL

- Kacsaduó házi burgonyagombóccal, grillezett céklaraguval, vajos kelkáposztával
- Bőréen sült fogasfilé kétféle parajjal /tejszínes püré és fokhagymás olívaolajon piritva/
- Szarvasbéliszín borókás pirosribizli-mártással, árpagyöngy rizottóval
- Édesburgonya "steak" mandarinnal, gesztenyével, zsályával, babérlevéllel
- Színes rizsaláta /jázminrizs, sárgarépa, újhagyma, koriander, feta sajt, pisztácia, mazsola, gránátalma, olívaolaj, chili, lime/

DESSZERT

- Vaníliás pohárkrém sós karamellmártással, törökméz morzsával

ÉJFÉL

- Barna sörös marhapörkölt, házi krumplinudlival, kovászos uborkával

A menüsor ára: 10.500 Ft + áfa / fő



ITALOK

- Citrom-narancs-menta limonádé
- Epres limonádé
- Rózsás eperlimonádé
- Citromos-mentás uborkavíz
- Pipacsszörp
- Levendulás-barackos jeges tea
- Citromos uborkavíz
- Szörpök
- Szóda
- Borok
- Sörök
- Pálinka /Destillo/
- Kávé /cukor, barna cukor, édesítő, tej, tejszín/
- Tea /cukor, barna cukor, méz, kandis cukor, citromlé/

Az italsor ára: egyedi egyeztetés alapján

EGYEDI CATERING AJÁNLAT

Fenti catering ajánlataink változtatásának jogát fenntartjuk. Ez az alábbi esetben fordulhat elő: nem jutunk olyan alapanyaghoz, amivel az általunk vállalt minőséget, illetve mennyiséget biztosítani tudjuk. Ekkor legkésőbb három nappal a rendezvény előtt az Ügyféllel egyeztetve, az Ügyfél teljes megelégedésére cseréljük ki az érintett menüpontokat.

Fenti catering ajánlataink egyes tételei egymással szabadon kombinálhatóak. Eszerint az Ügyfél saját igényei alapján állíthat össze menüsort fenti tételek mindegyikéből szabadon válogatva. Ezek ár kalkulációjáért 3.000 Ft + áfa / alkalom díjat számítunk fel, melyet a módosított ajánlat elfogadása és megrendelése esetén annak ellenértékéből elengedünk.

Fenti catering ajánlataink mindegyike – bizonyos változtatásokkal – **glutén- és laktózmentes változatban** is elérhetőek. Ezek ár kalkulációjáért 3.000 Ft + áfa / alkalom díjat számítunk fel, melyet a módosított ajánlat elfogadása és megrendelése esetén annak ellenértékéből elengedünk.

Fenti catering ajánlatainktól teljesen különböző, egyedi menüsorok összeállítását is örömmel vállaljuk. Ezek részletes telefonos beszélgetés, igényfelmérés alapján készülnek, igény illetve, ha a lebonyolítani kívánt rendezvény jellege azt megkívánja, személyes találkozó(k) előzi(k) meg. Ezek ár kalkulációjáért 5.000–15.000 Ft



TASTE LOFFICE

+ áfa / alkalom díjat számítunk fel, melyet a módosított ajánlat elfogadása és megrendelése esetén annak ellenértékéből elengedünk. Személyes találkozó során kóstoló is jár. **Extra kérés, egyedi étel- és italsor esetén fordulj hozzánk bizalommal!**

Fenti catering ajánlataink mindegyikéhez ízléses, szemet, lelket gyönyörködtető tálalási módot és dekorációt kapcsolunk. Igény szerint az Ügyfél által körbeírt hangulat, színvilág, céges logók, termékek megjelenítésével, minden fantáziát kielégítő elképzelést létre tudunk hozni a terítés hangulatában. Ezek megtervezésének és kivitelezésének a díja 5.000 Ft + áfa / alkalomtól kezdődik.

- **Befogadóképesség:** tereink és kertünk befogadóképessége eltérő, catering szolgáltatást mindegyikben vállalunk!
- **Megrendelés:** a megrendelés leadásának végső határideje a rendezvényt megelőző 5. nap történik, írásban.
- **Módosítás, lemondás:** utolsó módosítás határideje a rendezvényt megelőző 3. nap írásban történik. Lemondás esetén: rendezvényt megelőző 7-3 nap a bruttó érték 50 %-át, a rendezvényt megelőző 3-1. napon belül a bruttó érték 80 %-át fizeti a lemondó fél.

Reméljük ajánlatunk elnyeri tetszésedet és hamarosan együtt dolgozhatunk. Amennyiben bármilyen kérés vagy kérdés merülne fel az árajánlattal, illetve a rendezvény lebonyolításával kapcsolatban, keress minket bizalommal elérhetőségeink bármelyikén!

Üdvözl a Loffice és Büfé Budapest csapata!

KAPCSOLAT

Loffice Rendezvényközpont
Zászkaliczky Anna Eszter

Büfé Budapest
Horváth Kati

Büfé Budapest
Bánfi Brigitta

office@loffice.hu/taste@loffice.hu

bufebudapest@gmail.com

ertesites.bufebudapest@gmail.com

... HOZZÁNK JÖSSZ?

