

PQS Catering

BEMUTATKOZUNK



Tisztelt Leendő Partnerünk! Kedves Vendégünk!

Örömmel tájékoztatjuk, hogy az Alkotás Point étterme és kávézója a PQS International Hungary Kft. által végzett felújítást követően 2013. február 11-én ismét megnyitott.

Megújult, megfiatalodott környezetben sok szeretettel várjuk vendégeinket.

Kávézónkban kávékülönlegességeket, házi készítésű süteményeket, desszerteket, szendvicseket kínálunk.

Étlapunkon a hazai ízek és nemzetközi specialitások egyaránt szerepelnek, de gondolunk azokra is, akik sietnek és idő hiányában gyors kiszolgálásra vágnak. Többféle menüt állítottunk össze, a tartalmas, ám kalóriaszegény táplálkozás követői éppúgy találnak kedvükre valót, mint a több fogásos ebédet kedvelők.

Az Alkotás Point bérlői számára együttműködési megállapodás lehetőségét is felajánljuk, mely dolgozóik számára kedvezményes étkezést jelenthet.

A házban használatos belépőkártyákra étkezési költségkeret feltöltését biztosítjuk, melyet utólagos elszámolással egyenlíthetnek ki, akár munkáltatói hozzájárulásként, akár a dolgozó munkabéréből rendezve.

Megállapodás esetén az étteremben kapható meleg ételek árából – kivéve a menüt –, 10 % kedvezményt biztosítunk.

Az étteremben kialakítottunk egy különtermet is, melyet örömmel bocsátunk rendelkezésre tréningek, megbeszélések, üzleti ebédek, vacsorák tartása céljából.

Legyen vendégünk, szeretettel várjuk!

Budapest, 2013. március 1.

Balogh Gyöngyvér
területi vezető
20/771 0469

Tóth Tamás
üzletvezető
20/400 3953



„A PQS Catering több, mint étkeztetés - gasztronómia”

PQS – Plural QUALITY Services:

Cégünk alapító vállalatát, a Plural-t, 1917-ben alapították Németországban. A későbbi vállalatcsoport szolgáltatásai között kiemelt helyen található az épülettakarítási ágazat, az intézményi vendéglátás, a zöldterület gondozás, az őrzés-védelem, hostess szolgáltatás, valamint különböző tréningek szervezése és lebonyolítása.

2005-ben – a szolgáltatási kör bővülése és a regionális terjeszkedés érdekében – a németországi cégcsoport diverzifikálta tevékenységét, átszervezte a nemzetközi hálózatát. Ezzel párhuzamosan átalakultak a tulajdonosi viszonyok is, így Közép-Kelet-Európában PQS (Plural Quality Services) cégcsoportként nyújtunk teljes körű infrastrukturális szolgáltatásokat partnereinknek, melynek alapjai az évszázados „Plural” tapasztalat és szolgáltatási filozófia, a minőség és a stabil pénzügyi háttér.

Munkatársaink sokéves szakmai tapasztalata, a PQS standardok részletekben rejlő odafigyelése, a hagyományok tisztelete és a modern gasztronómiához szükséges alkotó bátorság egyszerre adja az általunk készített ételek különleges esszenciáját.

Felkészült szakembergárdánkkal valóra váltjuk, és ötletekkel segítjük bármilyen elképzelését.

Célunk, hogy megbízható tanácsokkal segítsünk megtalálni az Ön igényeinek és elképzeléseinek legmegfelelőbb megoldást.

Szolgáltatásaink:

- Fogadások lebonyolítása múzeumokban, kastélyokban, vagy akár az Ön otthonában
- Házon kívüli rendezvények 3000 főig
- Igény szerint sátrak, asztalok, székek biztosítása
- Alkalomhoz illő terem-, és asztaldekoráció
- Kiválóan képzett szakembergárda
- Menüsor összeállítás egyedi igények szerint
- Teljes körű rendezvényszervezés



Konferencia ebéd tányér szervizes kínálással:

Amennyiben ezt a szolgáltatásunkat különtermünkben kívánja igénybe venni, saját vendéglátó kapacitásunkra támaszkodva teljesítjük igényeit. Néhány ötlet rendelhető ajánlataink közül:

1.
Zöldségleves gazdagon
Tejszínnel színezett borjúpörkölt házi vajjal galuskával
Forró almás rétes fahéj öntettel és vanília fagyalattal
 2.
Kakukkfűves pikáns erdei gombakrémleves karotta chipsszel
Zöldséges pulykaragu parmezán forgáccsal, tojásos rizzsel körítve
Gundel palacsinta
 3.
Tejszínes tárkonyos pulyka raguleves
Fűszeres szárnyasmájjal töltött sertésjáva rántva grillezett zöldségekkel és kastély burgonyával
Tiramisu
 4.
Liba erőleves apró macesz gombócokkal és vele főtt zöldségekkel
Baconbe göngyölt sertés szűzérmelek friss házi lecsóval és pirított burgonyával
Somlói galuska
 5.
Nyírségi gombócleves
Pulykasteak gorgonzolás sajtmártásban friss bazsalikonnal
Házi meggyes pite vanília habbal
- 6. Vegetáriánus menü:**
Zöldségleves
Wokban pirított thai tofu ázsiai csípős tésztával
Választott menü desszertje

A fenti menüsorok ára:

3.690.- Ft + Áfa személyenként

Az ár, minden menüsor esetén tartalmazza üdítők, ásványvizek (2üveg személyenként) és kávé (1 adag/fő) fogyasztását az étkezes folyamán. A minimális vállalási mennyiség 10 fő. Az ár – amelyet az esetleges változások befolyásolhatnak - tartalmazza a teljes catering szolgáltatás díját is, így természetesen a szakképzett személyzet bérét, továbbá a rendezvény lebonyolításához szükséges eszközök bérleti díját is (a bútorok kivételével)

A PQS Catering specialitása – svédasztalos fogadás:

Amennyiben a svédasztalos lebonyolítási forma mellett dönt (álló, illetve ültetett álló), akár saját tárgyalójában is megvalósítjuk azt.

Classic ajánlatunk:

Üdvözlő italok-tálcáról kínálva

Kir Royal pezsgőkocktél
100%-os narancslé jégkockával

Italcsomag ajánlatunk

Rostos és szűrt gyümölcslevek
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta narancs, Kinley gyömbér
Citromos és barackos jeges tea az elmaradhatatlan szívószállal
Naturaqua csendes és szénsavas változatban citromkarikákkal
Dallmayr kávé tejjel, tejszínnel

Hideg ételek:

Kacsamájparfé tokaji zselével
Tejszínes tormahabbal göngyöltett lazacrózsa
Hideg angol hátszín színesbors kéregben sültve
Gőzölt pulykamell filé kerti zöldekkel és sárgabarack chutney – val kínálva

Saláták:

Ananászos jércesaláta
Póréhagymás majonézes kifliburgonya saláta
Görög saláta feta sajttal ízesítve

Leves:

Marhahúsleves, gazdagon

Meleg ételek:

Bélszíncsíkok Californiai paprikával és Pékné burgonyával
Jérceérmék császárszalonnába göngyölve erdei gombás mártással vadrizzzsel körítve
Borjúpaprikás juhtúrós sztrapacskával körítve
Vegetáriánusok öröme: grillezett és rántott zöldségek kétféle mártással

Desszertek:

Nagymama vegyes rétese háromféle ízben
Mini kókusz és gesztenye golyók
Mini piték
Gyümölcspiramis hazai és déligyümölcsökből

A fenti menüsor ára:

6.490.-Ft + Áfa személyenként

Az ár – amelyet az esteleges változások befolyásolhatnak – tartalmazza a teljes catering szolgáltatás díját is, így természetesen a szakképzett személyzet bérét, továbbá a rendezvény lebonyolításához szükséges eszközök bérleti díját is (a bútorok kivételével)

Trendy ajánlatunk:

Üdvözlő italok-tálcáról kínálva

Gyöngyöző szárazpezsgő zúzmarás eperszemmel
Grapefruit juice zöldcitrom szeletekkel

Italcsomag ajánlatunk

Rostos és szűrt gyümölcslevek
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta narancs, Kinley gyömbér
Citromos és barackos jeges tea az elmaradhatatlan szívószállal
Naturaqua csendes és szénsavas változatban citromkarikákkal
Dallmayr kávé tejjel, tejszínnel

Előételek

Klasszikus cézársaláta parmezán forgácsokkal és roppanós krutonnal
Toszkán mozzarella saláta érlelt balzsamecet permettel
Thai tézstasaláta pörkölt mogoróval és grillezett jércemell szalagokkal
Bresaola-sonka kürtök kecskesajttal töltve ruccola ágyon kínálva
Sushi tekercek savanyított gyömbérrel és Kikkoman szójaszósszal
Sajtos, rozsos, sokmagvas péksütemények

Meleg ételek

Grillezett csirkemell fűszeres tojásbundába bújtatva
Grillezett kacsamell szirmok fehérrépa pürével és cukorborsóval
Sertés szűz medallionok erdei gomba raguval
Zsályás lazacszeletek Prosciutto köntösben chardonnay-s sajtmártásban

Köretek

Jázmín rizs karotta pelyhekkal
Fűszeres steakburgonya
Vajas morzsába forgatott kelbimbó
Fekete spagheti

Desszertek

Hegyi sajtokból készült sajtelfűjt gránátalma javával szórva
Tripla csokoládé mousse erdei gyümölcs tükrön
Édes likőrbé áztatott gyümölcsnyársak büfégüléről kínálva
Házi túrós palacsinta tekercek Tokaji borhabbal és aranyló mazsolával

A fenti menüsor ára:

8.190,-Ft + Áfa személyenként

Az ár – amelyet az esetleges változások befolyásolhatnak – tartalmazza a teljes catering szolgáltatás díját is, így természetesen a szakképzett személyzet bérét, továbbá a rendezvény lebonyolításához szükséges eszközök bérleti díját is (a bútorok kivételével)

Konferencia bekészítés

Office ajánlat

Sajtos, tepertős, vajjas mini pogácsák
sajtos masni
Csokoládés és vaniliás Néro
mini Ischler és Linzer karikák
Rortos és szűrt gyümölcslevek
Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz
Jeges tea citromkarikákkal
Dallmayr kávé tejjel, tejszínnel
Meleg tea variációk mézzel vagy kandírozott cukorral

1.290,-Ft + ÁFA / fő

Extra ajánlat

Sonkás, sajtos, lazacos, padlizsánkrémes mini kanapék 3 db/fő
Fűszeres liba fasírtok kovászos uborka tallérok
Bacon-nel göngyölt jércemáj aszalt szilvával
Mini gyümölcsnyárs idény jellegű gyümölcsökből
Rostos és szűrt gyümölcslevek
Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz
Jeges tea citromkarikákkal
Dallmayr kávé tejjel, tejszínnel
Meleg tea variációk mézzel vagy kandírozott cukorral

1.690,-Ft + ÁFA / fő

Exkluzív ajánlat

Mozzarella golyók nyársra húzva koktélpáradicsommal
Füstölt marhanyelv balzsamzselével baguette tallérok
Snidlinges lazactekercs
Sajtválogatás gyümölcsökkel
Mini sacher, mini Oroszkrém és mini Eszterházy tortafalatkák
Rortos és szűrt gyümölcslevek
Frissen facsart Narancs és Grapefruitlé
Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz
Jeges tea citromkarikákkal
Dallmayr kávé tejjel, tejszínnel vagy forró tejhabbal
Meleg tea variációk mézzel vagy kandírozott cukorral

1.990,-Ft + ÁFA / fő

Az ajánlatban szereplő menüsorok minden összetevője helyben, frissen készül, szakképzett munkatársaink segítségével.

Őszintén reméljük, hogy bemutatkozásunk felkeltette érdeklődését és hamarosan vendégeink között üdvözölhetjük.

Különtermünk



40 fős különtermünk előzetes egyeztetés alapján foglalható, mely kényelmes megoldást kínál légkondicionált környezetben megbeszélések, csapatépítő tréningek, üzleti ebédek lebonyolítására.

Az étterem és kávézó teljes területén a „free wifi” szolgáltatásunk minden kedves vendégünk számára elérhető.