
OE
KANTIN
KARÁCSONYI AJÁNLATAINK
2026

Kedves Kollégák, Hallgatók és Partnereink!

Örömmel értesítjük Önöket, hogy a Tavaszmező utcai Kantinunk idén ünnepi hangulatban várja az egyetemi karácsonyi rendezvényeket!
Kínálatunkban lehetőség van egyedi, igényre szabott menüsorokkal és varázslatos karácsonyi dekorációval megteremteni az ünnepi atmoszférát.

Kínálatunk

Terem bérlés

Zárt tér 100 főig, barátságos és kellemes környezetben.

Menüválaszték

Hagyományos karácsonyi ételek, vegetáriánus opciók, valamint ínycsiklandó desszertek

Szolgáltatások

Dekoráció, italcsomagok, valamint az esemény lebonyolításához szükséges technikai eszközök biztosítása.

Legyen szó céges rendezvényről, baráti összejövetelről vagy családi ünneplésről, mi segítünk, hogy az esemény felejthetetlen legyen!
Foglaljon időpontot még ma, és élvezze a karácsony varázsát a Tavaszmező utcai Kantinban!

Nettó díjak

Catering mellett 200 000 Ft nettó rendelési értéktől 4 órás terembérlés díjmentes;
catering nélkül 60 000 Ft / 4 óra;
hosszabbítás 15 000 Ft / óra

Alap dekoráció benne van az árban;
Egyedi dekoráció és technika külön ajánlat



Kapcsolat

E-mail:
catering@uni-obuda.hu

Telefon:
+36 70 586 5664

- Kérjük, hogy foglalásaikat és a menü kiválasztását legkésőbb a rendezvény előtt 10 nappal jelezzék felénk.
- Amennyiben speciális étkezési igények, allergiák vagy diétás kérések merülnének fel, kérjük, előre jelezzék, hogy a menüket ennek megfelelően alakíthassuk.
- A foglalás visszamondása legkésőbb 7 nappal az esemény előtt lehetséges, egyéb esetben 50% kötbér kerül felszámításra.
- Technikai felszerelések, mint például hangosítás, projektor vagy mikrofon, felár ellenében biztosíthatók, amennyiben előzetesen igénylik.
- A terem foglalása 4 órás időtartamra vonatkozik, hosszabbítás előzetes egyeztetés alapján lehetséges.

Várjuk szeretettel!

Üdvözlettel,

A Tavaszmező utcai Kantin csapata

Három fogásos menü ajánlatunk

1.

Halászlé, erőspaprikával és kovászos kenyérrel

Hagyományos, gazdag ízvilágú halászleves, gyufatésztával. Ropogós kovászos kenyérrel és erőspaprikával

Ropogós csirkemell, sült téli gyökérzöldségekkel, jázmin rizzsel

Szaftos csirkemell, sült téli zöldségekkel, jázmin rizzsel, barnamártással tálalva

Somlói galuska

Klasszikus somlói, csokoládéöntettel, tejszínhabbal és dióval megszórva

5 990 Ft + Áfa/fő

2.

Tárkonyos szarvasragu leves

Gazdag szarvashúsból készült raguleves, tárkonnyal ízesítve.

Kacsacomb párolt lilakáposztával és hagymás törtburgonyával

Ropogósra sült kacsacomb, friss, édeskés párolt lilakáposztával és hagymás törtburgonyával

Mákos guba vaníliasodóval

Klasszikus mákos guba, lágy vaníliasodóval tálalva

7 490 Ft + Áfa/fő

3.

Szárnyasmáj pástétom vaníliás alma, briós

Krémes májpástétom, vaníliás almakrémmel és pirított brióssal

Vörösboros marhapörkölt burgonyás nudlival

Gazdag, vörösboros marhapörkölt, mellé házi burgonyás nudli és cékla saláta

Vaníliás, kardamomos csokoládé mousse

Könnyed csokoládé mousse, vaníliás kardamomos ízesítéssel és friss naranccsal

6 990 Ft + Áfa/fő

4.

Sütőtökkrémleves pirított tökmaggal

Fűszeres sütőtökkrémleves, gyömbérrel és szerecsendióval, a tetején ropogós pirított tökmaggal

Gombás rizottó szarvasgombával

Krémes, gazdag ízvilágú rizottó, különféle erdei gombákkal és egy kevés szarvasgomba olajjal

Narancsos-fahéjas panna cotta

Karácsonyi fűszerezésű panna cotta, naranccsal és fahéjjal ízesítve

5 490 Ft + Áfa/fő

Svédasztalos büfé ajánlatunk

- 30 főtől vehető igénybe -

Az allergén- és diétás tájékoztatást a megrendeléskor egyeztetni szükséges.
A gluténmentes/vegán változatok nem automatikusan
minden fogásnál elérhetők.

Előételek

Sütőtökkrémes bruschetta

Ropogós pirítósok, fűszeres sütőtökkrémmel, friss rozmaringgal
és parmezán forgáccsal megszórva.

Szárnyasmáj pástétom vaníliás alma, briós

Krémes májpástétom, vaníliás almakrémmel és pirított brióssal.

Ruccola saláta sült céklával és kecskesajttal

Friss ruccola saláta mézben sült céklával, pirított dióval
és lágy kecskesajt morzsákkal.

Hazai sonkák, kolbászok és sajtok házi krémekkel és savanyúságokkal, kenyérválogatással

Válogatott hazai sonkák és kolbászok, friss, helyi sajtokkal, hozzá
ízletes krémek, savanyúságok és kenyér

Levesek

Sütőtökkrémleves pirított tökmaggal

Fűszeres sütőtök krémleves, gyömbérrel és szerecsendióval,
a tetején ropogós pirított tökmaggal.

Gesztenyekrémleves karamellizált hagymával

Finom, selymes gesztenyekrémleves, karamellizált vöröshagymával
a tetején és egy csipet fahéjjal.

Halászlé, erőspaprikával és kovászos kenyérrel

Hagyományos, gazdag ízvilágú halászleves, gyufatésztával; ropogós kovászos kenyérrel
és erőspaprikával

Tárkonyos szarvasragu leves

Gazdag szarvashúsból készült raguleves, tárkonnyal ízesítve

Főételek

Ropogós csirkemell, sült téli gyökérzöldségekkel, jázmin rizzsel

Szaftos csirkemell, sült téli zöldségekkel, jázmin rizzsel, barnamártással tálalva.

Vörösboros marhapörkölt burgonyás nudlival

Gazdag, vörösboros marhapörkölt, mellé házi burgonyás nudli és cékla saláta.

Gombás rizottó szarvasgombával

Krémes, gazdag ízvilágú rizottó, különféle erdei gombákkal
és egy kevés szarvasgomba olajjal.

Sütőtökös orecchiette tészta, mascarponéval és bébi spenót levelekkel

Krémes mascarponéval készült orecchiette tészta, sült sütőtökkel
és friss bébi spenót levelekkel

Hagyományos töltött káposzta tejföllel és friss kenyérrel

Sült fogas zöldfűszeres vajjal és párolt téli zöldségekkel

Frissen sült fogasfilé, zöldfűszeres vajjal megkenve,
párolt brokkolival és kelbimbóval.

Prémium fogás

Kacsacomb párolt lilakáposztával és hagymás törtburgonyával

Ropogósra sült kacsacomb, friss, édeskés párolt
lilakáposztáva és hagymás törtburgonyával

Desszertek

Mákos guba vaníliasodóval

Klasszikus mákos guba, lágy vaníliasodóval tálalva.

Somlói galuska

Klasszikus somlói, csokoládéöntettel, tejszínhabbal és dióval megszórva.

Narancsos-fahéjas panna cotta

Karácsonyi fűszerezésű panna cotta, naranccsal és fahéjjal ízesítve.

Vaníliás, kardamomos csokoládé mousse

Könnyed csokoládé mousse, vaníliás kardamomos ízesítéssel
és friss narancsszeletekkel díszítve.

Svédasztalos árak 2026

Ajánlott ételválaszték létszám szerint:

30-49 fő

Előétel – Leves: összesen 2-3 féle
/például: 1 előétel + 1 leves, vagy 1 előétel + 2 leves/

Főételek: 3 féle

/Legfeljebb 1 prémium fogás az alapárban/

Desszert: 2 féle

50-100 fő

Előételek: 2 féle

Leves: 2 féle

Főételek: 4 féle

/Legfeljebb 2 prémium fogás az alapárban/

Desszert: 3 féle

Az árak a fent megadott mennyiségekre a következők:



Fontos megjegyezni, hogy ezek az árak változhatnak, ha a megrendelésben más elosztásban kérik az ételeket, mint amit fent ajánlottunk.
A végső árat az egyedi igényekhez igazítjuk.

Italcsomag ajánlataink

Alkoholmentes italcsomag

2690 Ft + Áfa/fő

Ásványvíz
szénsavas, szénsavmentes

Üdítő
Coca-cola, Coca-cola zero,
Fanta, Gyömbér, Tonic

Gyümölcslé
narancs, alma, őszibarack

Kávé, tea

Alap italcsomag

5490 Ft + Áfa/fő

Ásványvíz
szénsavas, szénsavmentes

Üdítő
Coca-cola, Coca-cola zero,
Fanta, Gyömbér, Tonic

Gyümölcslé
narancs, alma, őszibarack

Kávé, tea

Dobozos sör és alkoholmentes sör

Fehér és vörösbor

Pezsgő
édes/száraz

Gold italcsomag

8990 Ft + Áfa/fő

Ásványvíz
szénsavas, szénsavmentes

Üdítő
Coca-cola, Coca-cola zero,
Fanta, Gyömbér, Tonic

Gyümölcslé
narancs, alma, őszibarack

Kávé, tea

Dobozos sör és alkoholmentes sör

Fehér és vörösbor

Pezsgő édes/száraz

**Gin, Jägermeister,
Pálinka, Unicum,
Vodka, Whisky, Tátra tea**

Extra forróital opciók

1290 Ft + Áfa/fő/fajta

**Forralt bor, Grog, Jägertee,
Puncs, Rumos tea,
Tátra teás meleg tea**