



ZERO WASTE RENDEZVÉNYEK

Szervezz környezettudatos rendezvényt,
fenntartható megoldásokkal!

Ajánlott rendezvénytípusok:

Gálavacsora
Céges party
Konferencia
Üzleti reggeli
Kitelepülés

Amit egy Zero Waste rendezvényről tudni kell:

A Larus Zero Waste ajánlatunkban mindent megtalálsz, ami egy fenntartható, környezettudatos rendezvényhez kell. Ha fontos számodra vagy partnereid számára a környezettudatosság, akkor segítünk megvalósítani a lehető legkisebb környezeti terheléssel járó rendezvényt.

Amit megtalálsz:

- hazai termelői alapanyagok, bio alapanyagok
- törekszünk a szezonális alapanyagok használatára
- vegetáriánus főétel
- növényi tejek használata
- helyben készült zöldség és gyümölcslevek
- szűrt kancsós víz
- rostos üdítők bag in box-ban

- újrahasznosított szalvéta
- újrahasznosított papírra nyomtatott menükártya, ételkiírás
- szelektív szemetesek
- környezetbarát tisztítószer használata
- újrahasznosított papírtörülők, környezetbarát szappan, wc papír - saját növénydekoráció

Amit nem találsz meg:

- műanyag szívószál
- PET palackos üdítő
- külön csomagolt cukor, méz
- nejlonzacskó
- műanyag doboz elviteles ételek elszállításához
- színes nyomtató

A Larus Zero Waste rendezvénymenü

A menüt magyar termelők és fenntartható gazdaságok szezonális alapanyagainak felhasználásával állítottuk össze. Törekszünk minden ételt és italt az egészséges táplálkozási szempontoknak megfelelően, az ételérzékenységek, intoleranciák figyelembevételével elkészíteni.

1. Menü (menüajánlat minta)

Tépett rügysaláta almával és verjusvel (lf, gf, v)
Zelleres, tormás céklasaláta (lf, gf, v)
Napon szárított, paradicsomos burgonyasaláta (lf, gf, v)

Szalajka-völgyi füstölt pisztrángos, parajos pite (v)
Vörösborban érlelt Nádudvari marhasonka (lf, gf)
Erdei gombás csirkemellpástétom (gf)

Sütőtökrémleves (lf, gf, v)
Gulyásleves csipetkével (lf)

Vargányás rakott burgonya (lf, gf, v)
Fogasfilé parajkrémmel, tojáslepénnyel (gf, v)
Kakukkfűves tanyasi csirkemell és -comb petrezselymes burgonyával (lf, gf)
Magyar tarka marhastefánia sülthagyma-szósszal és petrezselymes knédliivel (lf)
Spékelt mangalicatarja lecsókrémmel, párolt rizzsel (lf, gf)
Rozmaringos báránycomb, serpenyőben sült zöldségekkel (lf, gf)

Hazai sajt- és gyümölcsválogatás

Eszterházy szelet (gf)
Somlói galuska
Kókusztejes tápiókapuding (lf, gf)
Képviselőfánk

2. Menü (menüajánlat minta)

Hagymás birsalmasaláta (lf, gf, v)
Joghurtos brokkolisaláta pirított magokkal (gf, v)
Tépett salátaszív rögös túróval (gf, v)

Erdei gombás pite (lf, v)
Pácolt fogasfilé sós citrommal (lf, gf, v)
Füstölt csirkemell szeletek fűrtőjással és tormával (lf, gf)

Vajtökrémleves savanyított cukkinivel (lf, gf, v)
Marhahúsleves gazdagon (lf)

Sütőtökös burgonyagombóc sült vargányával (lf, v)
Szürkeharcsafilé paprikás mártással és túróscsuszával (v)
Tanyasi csirkemell és -comb fűszeres zellerrel (lf, gf)
Lassan sült marhanyak BBQ szósszal és sajtos burgonyapürével (gf)
Cserépedényben sült báránylapocka korianderes zöldségekkel (lf, gf)
Szalonnával göngyölt mangalicaszűz, petrezselymes burgonyával (lf, gf)

Hazai sajt- és gyümölcsválogatás

Házi mogorótorta (gf)
Almás pite
Kókusztejes tejberizs (lf, gf)
Császármorzsa házi baracklekvárral

Termelők, beszállítók

Tejtermékek:

Novák Sajtmanufaktúra
Panni Sajtműhelye - Biaria Kft.
Körös-Maros Biofarm

Tojás:

Yo uTy ú k
Kisberényi Közösség

Lisztfélék:

Szabó Hengermalom Kft. - Szigetszentmiklós

Zöldség-gyümölcs:

Saliverzum Kft.
Zemplén.flora Kft.
MOM Biopiac - bio kistermelők
Valoryz - Bio Rizs

Hús, hentesáru:

Eco-Meat Kft. Nádudvar
Alemitta - Beregi szabadtartású baromfi
Kunsági Csirke - Label Rouge baromfi Keleméri Farm - bárány

Hal:

Akasztói Szikiponty
Lillafüredi pisztrángtelep
Gyenesdiási Halpiac

Környezettudatos törekvéseink és társadalmi felelősségvállalással kapcsolatos projektjeink

Munkánk során különös figyelmet fordítunk a környezetvédelem szem előtt tartására és a fenntartható vendéglátóhelyként való üzemelésre. Folyamatosan törekszünk, hogy lépésről lépésre zöldebb, környezettudatosabb megoldásokat építsünk be a mindennapi munkafolyamatainkba.

Fontosnak tartjuk, hogy a természet védelmének szemlélete munkatársaink körében is elterjedjen, és a munkahelyükön tapasztalt példák által, saját otthonaikba is beszivároгjon ez a fajta tudás.

- 100%-ig komposztálható (lebomló) csomagolás használata a street food ételekhez, italokhoz és a fesztiválokon való megjelenéseink során (Gourmet Fesztivál)

- szelektív hulladékgyűjtés az étteremben, a rendezvényközpontban és az irodákban (műanyag, karton, papír, üveg, veszélyes hulladék)

- sütőolaj gyűjtése

- szerves hulladék gyűjtése

- újrahasznosított higiéniai termékek bevezetése (szalvéta, kéztörölő papír, wc papír, általános törölőpapír)

- mosható, textil kéztörölő az étterem mosdókban

- mozgásérzékelős és időzített világítás használata

- led izzók használata a lehetséges helyeken

- saját mosoda használata, így a helyszínen történik, az összes textilálya tisztítása

- saját fűszerkert használata

- saját ültetésű szőlőskert az étterem terasz mellett 111 tő, Muscat Ottonel szőlőfajta

- vegetáriánus fogások és menük arányának növelése

- helyi termelők és fenntartható gazdálkodást végző gazdaságok előnyben részesítése, szoros szakmai kapcsolat ápolása

- szezonális étlap használata, sűrűbb váltásokkal

- házilag készítjük, amit csak lehet: savanyúságok, kenyerek, lekvárok, befőttek, pácok, pogácsa, aprósütemények

- az alapanyagok lehető legnagyobb arányú felhasználása, hasznosítása / szerves hulladékok minimalizálása / az alapanyagok tisztelete

- fűtés/hűtés rendszer

Kérj ajánlatot tőlünk zöld rendezvényekre és fenntartható megoldásokra:

Drucker Vera
+36 20 226 6488
drucker.vera@larusevent.hu

LARUS
EVENT & CATERING