LARUS *Étterem és Rendezvényközpont*

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 legkissebb 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 tisztítószerek használata
- újrahasznosított papírtörlő, 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

Larus Étterem és Rendezvényközpont / 1124 Budapest, Csörsz utca 18/B
+36 1 799 2480 / info@larusevent.hu / www.larusevent.hu

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 verjus-vel – *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*

Sütőtökkrémleves – *lf, gf, v*
Gulyásleves csipetkével – *lf*

Vargányás rakott burgonya – *lf, gf, v*
Fogasfilé parajkrémmel, tojáslepénnyel – *gf, v*
Kakukkfüves tanyasi csirkemell és -comb petrezselymes burgonyával – *lf, gf*
Magyar tarka marhastefánia sülthagyma-szósszal és petrezselymes knédlivel – *lf*
Spékelt mangalicatarja lecsókrémmel, párolt rizzsel – *lf, gf*

Rozmaringos bárány comb, serpenyőben sült zöldségekkel *lf, gf*

Hazai sajt- és gyümölcsválogatás

Eszterházy szelet – *gf, v*
Somlói galuska – *v*
Kókusztejes tápiókapuding – *lf, gf, v*
Képviselőfánk – *v*

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 fürtojással és tormával – *lf, gf*

Vajtökkrémleves savanyított cukkinivel – *lf, gf, v*
Marhahúsleves gazdagon – *lf*

Sütőtökös burgonyagombóc sült vargányával – *lf, v*
Szürkeharcsa-filé paprikás mártással és túróscsuszával – *v*
Tanyasi csirkemell és -comb fűszeres zellerrel – *lf, gf*
Lassan sült marhanyak BBQ szósszal és sajtos burgonyapürével – *gf*
Cserépedényben sült bárány lapocka korianderes zöldségekkel – *lf, gf*

Szalonnával göngyölt mangalicaszűz, petrezselymes burgonyával – *lf, gf*

Hazai sajt- és gyümölcsválogatás

Házi mogyorótorta – *gf, v*
Almás pite – *v*
Kókusztejes tejberizs – *lf, gf, v*
Császármorzsa házi baracklekvárral – *v*

Termelők, beszállítók

Tejtermékek:
Novák Sajtmanufaktúra
Panni Sajtműhelye – Biaria Kft.
Körös-Maros Biofarm

Tojás:
YouTyúk
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

Larus Étterem és Rendezvényközpont / 1124 Budapest, Csörsz utca 18/B
+36 1 799 2480 / info@larusevent.hu / www.larusevent.hu

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 beszivárogjon 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, kéztörlő papír, wc papír, általános törlőpapír)
- mosható, textil kéztörlő az étterem mosdókban
- mozgásérzékelős és időzített világítás használata
- led izzók használata a lehetséges helyeken
- saját mosoda használata, így a helyszínen történik, az összes textília 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

Szakmai partnerünk

Kérj ajánlatot tőlünk zöld rendezvényekre és fenntartható megoldásokra:

Szedlák Dóra
+36 20 587 7360
szedlak.dora@larusevent.hu

Horváth Boglárka
+36 20 226 6488
horvath.boglarka@larusevent.hu

Koltai Zsanett
+36 20 599 6767
koltai.zsanett@larusevent.hu

Zlatár Mónika
+36 20 419 1321
zlatar.monika@larusevent.hu