

CÉGES CATERING-AJÁNLAT
2026/27

KONFERENCIÁRA · ÉVZÁRÓRA · ÜGYFÉLRENDEZVÉNYRE · IRODÁBA

DESSZERT, AMIBŐL AZ EGÉSZ CSAPAT EHET

Paleo, vegán, glutén- és cukormentes torták, szeletek és bonbonok vállalatok saját rendezvényeire – saját budapesti cukrászüzemből, allergéndokumentációval, céges számlázással.

PALEO · VEGÁN · GLUTÉNMENTES · TEJMENTES · TOJÁSMENTES · CUKORMENTES

zabrakadabra.com

KIK VAGYUNK

TÍZ ÉVE SÜTÜNK MENTESEN – KOMPROMISSZUM NÉLKÜL



Tóth Szandra és Ruzsányi Dániel, alapítók – a megújult Ferenc körúti cukrászdában

2016 **AZ ELSŐ MŰHELY**
Tóth Szandra és Ruzsányi Dániel műhelye a Tűzoltó utcában: megszületik a Zabrakadabra.

2018 **FERENC KÖRÚT**
Ide költözik a műhely és a cukrászda – azóta itt készül minden termékünk.

2019 **MÁSOK VITRINJÉBEN IS**
Elindul a viszonteladói program: desszertjeink kávézókba, üzletekbe és éttermekbe is eljutnak.

2020 **BUDA**
Megnyílik budai partnerüzletünk.

2021 **OKTOGON ÉS BALATON**
Új üzlet az Oktogonnál, és elindul a balatoni partnerhálózat.

2022 **BUDAÖRS · KÖZÖS TORTÁZÁS**
Megnyílik a budaörsi Zabrakadabra, az Országos Gyermekdiabétesz Nap résztvevői pedig Zabrakadabra-szeletekkel zárják a budapesti rendezvényt.

2023 **SZÉKESFEHÉRVÁR · SZUPERMENTA**
Székesfehérváron is elérhetők a desszertjeink. A Nébih Szupermenta tesztjében a vegán Snickers szeletünk lesz a kóstolók kedvence – szakértők és laikusok szerint is.

2025 **GYŐR**
Győrben is megnyílik a Zabrakadabra.

2026 **TÍZ ÉV, ÚJ LENDÜLET**
Megújult arculat és belső tér, desszertjeink a BioBarát üzleteiben és a Kifli.hu-n is, új ajánlat cégeknek.

10 év
mentesen, saját műhelyben

3
cukrászda Budapesten

71
desszert a kínálatban

2023
Nébih Szupermenta: a kóstolók kedvence a vegán Snickers

„Számunkra a mentes nem kompromisszum, hanem egy másfajta út ugyanahhoz az élményhez.”
– a Zabrakadabra alapítói

ÍRTAK RÓLUNK

Street Kitchen · Nosalty · Nők Lapja Café · Vajling

ÜZEM ÉS KÖZPONT
FERENC KÖRÚT 1.
Saját üzem és cukrászda, foglalható galériával

PARTNERÜZLETEK
BUDA · OKTOGON
Kiss János altábornagy utca, Teréz körút

VIDÉKEN
BUDAÖRS · GYŐR
Valamint Balatonfüred és Székesfehérvár

MIÉRT A ZABRAKADABRA

EGY DESSZERTASZTAL, AHOL SENKI NEM MARAD KI

Egy nagyvállalati rendezvényen ma már szinte biztos, hogy lesz vegán, gluténérzékeny, laktózérzékeny vagy cukrot kerülő kolléga és vendég. Ha a desszertből csak „a többiek” ehetnek, az éppen a rendezvény célját – a közösséget és a gondoskodást – gyengíti. Mi úgy tervezzük a kínálatot, hogy közös legyen.

1 BEFOGADÓ KÍNÁLAT

Paleo, vegán, glutén-, tej-, tojás- és cukormentes desszertek egy asztalon. A munkatársi jóllétre és a sokszínűségre tett vállalások így a desszertasztalnál is láthatók.

2 ALLERGÉNBIZTONSÁG, PAPÍRON IS

Minden tételhez büfékártya és a rendezvény előtt teljes allergéntáblázat – a rendezvényfelelős, a HR és a helyszín is látja, mi van a tálcán.

3 EGYETLEN BESZÁLLÍTÓ, CÉGES ÜGYINTÉZÉS

Állandó kapcsolattartó, céges számla, átutalás, keretszerződés az éves rendezvénynaptárra.

4 SAJÁT CUKRÁSZÜZEM BUDAPESTEN

Minden terméket mi magunk készítünk, így a receptúra, a minőség és a határidő is a mi kezünkben van.

5 ELŐBB AZ ÍZ, AZTÁN A MENTESSÉG

A klasszikus cukrászdai élményt nyújtjuk, így a mentes desszertet senki nem éli meg lemondásként.

6 AZ ÖNÖK MÁRKÁJÁHOZ IGAZÍTVA

Díszítés a vállalati színekben, logó ostyanyomattal, bonbondoboz céges ajándéknak – a desszert a rendezvény arculatának része.



MIKOR RENDELNEK TŐLÜNK A CÉGEK

AZ ÉV MINDEN CÉGES ALKALMÁRA



KONFERENCIA ÉS SZAKMAI NAP

Szünetekben gyorsan, állva is elfogyasztható falatok – reggeltől délutánig frissen.

Javasolt: kávészünet

ÉVZÁRÓ ÉS KARÁCSONYI ÜNNEPSÉG

Desszertbüfé az ünnepi menü végére, decemberben mentes bejglivel és bonbonnal.

Javasolt: desszertbüfé

ÜGYFÉL- ÉS PARTNERRENDEZVÉNY

Igényes kínálat, amelyben a diétás vendégekre is gondolunk – senkit nem kell kivételként kezelni.

Javasolt: desszertbüfé + VIP-doboz

TERMÉKBEMUTATÓ, SAJTÓESEMÉNY

Bemutató torta a fotófalhoz, márkaszínekre hangolt díszítéssel.

Javasolt: gálatorta

CSALÁDI NAP, CSAPATÉPÍTŐ

Gyerekbarát, látványos szeletek és cake pop – vegán és gluténmentes változatban is.

Javasolt: desszertbüfé

IRODAI ÜNNEPEK

Munkatársak születésnapja, jubileum, sikeres projekt, új kollégák fogadása – tortanap rendszeres kiszállítással.

Javasolt: irodai tortanap

VEZETŐI MEGBESZÉLÉS, IGAZGATÓSÁGI ÜLÉS

Kis létszám, magas elvárások: válogatott szeletek tányéron, diétás igény szerint.

Javasolt: kávészünet

CÉGES AJÁNDÉK

Bonbonválogatás díszdobozban ügyfeleknek, partnereknek, munkatársaknak.

Javasolt: ajándékdoboz

MIT SZÁLLÍTUNK

HAT FORMÁTUM, EGY BESZÁLLÍTÓ

A formátumot a rendezvény ritmusához igazítjuk: mikor esznek a vendégek, állva vagy ülve, mennyi idejük van, és mit visznek haza.



KÁVÉSZÜNET

Egy szelet torta vagy paleo sütemény fejenként, kávé mellé, két előadás között.

Kiszerelés: tálcán vagy újrahasznosított egyadagos dobozban



DESSZERTBÜFÉ

4–8 féle falatka, cake pop és bonbon, minden tételen büfékártyával.

Kiszerelés: tálcán, büfékártyákkal



GÁLATORTA

Emeletes bemutató torta a színpadra vagy a fotófalhoz, mellé szeletelt büfé.

Kiszerelés: legfeljebb 3 emelet, 54 szelet



VIP- ÉS AJÁNDÉKDOBOZ

Mindenmentes bonbonválogatás díszdobozban, ügyfeleknek és vendégeknek.

Kiszerelés: 9 vagy 12 darabos doboz



IRODAI TORTANAP

Szülinap, jubileum, havi tortanap – ütemezett kiszállítás az irodába.

Kiszerelés: egész torta 8 szelettől



MÁRKÁZOTT TORTA

Díszítés a vállalati színekben, a kampány arculatához igazítva.

Kiszerelés: logó ostyanyomattal, 2 500 Ft-tól

HELYSZÍNT KERESNEK?

Ferenc körúti cukrászdánk galériája kisebb céges eseményekre, csapatépítőre fogyasztás ellenében díjmentesen foglalható.

A KÍNÁLAT

GÁLATORTÁTÓL A KÓSTOLÓFALATIG

Rendezvényre a kínálatunkból azokat a termékeket ajánljuk, amelyek az adott formátumban a legjobban működnek. A teljes listát – termékenként allergénekkel, tápértékkel és eltarthatósággal – külön **Termékkatalógusban** küldjük el.



GÁLA- ÉS LOGÓS TORTÁK

Emeletes bemutató tortának és logóval burkolt tortának ezekből az alapokból dolgozunk.

ALAPOK

- Naked cake – piskóta, krém és gyümölcs szabadon
- Coco Lemon · Somlói · Coffee Time
- Paleo gyümölcsös totu
- Trüffeltorták öt ízben



KÓSTOLÓFALATKÁK

Ezekből áll össze a desszertbüfé és a díjmentes kóstolódoboz.

HÉT ÍZ

- Banános csokis málna · Epres vegán
- Dubai csoki · Mangós vegán sajttorta
- Narancsos trüffel · Csokitorta
- Green Tea

PÉLDAMENÜ

100 FŐS ÜGYFÉLRENDEZVÉNY, ÁLLÓFOGADÁS

Fejenként 3–4 falattal számolva 360 falat 6 ízben. Mind a hat glutén- és cukormentes, négy közülük vegán – így mindenki ugyanarról az asztalról vesz.

Az ajánlatban ezt a számítást az Önök létszámára készítjük el.

Banános csokis málna	Vegán · Paleo · Gluténmentes · Cukormentes	**60 db**
Epres vegán	Vegán · Paleo · Gluténmentes · Cukormentes	**60 db**
Dubai csoki	Vegán · Paleo · Gluténmentes · Cukormentes	**60 db**
Mangós vegán sajttorta	Vegán · Paleo · Gluténmentes · Cukormentes	**60 db**
Narancsos trüffel	Paleo · Gluténmentes · Tejmentes · Cukormentes	**60 db**
Csokitorta	Paleo · Gluténmentes · Tejmentes · Cukormentes	**60 db**
Összesen		**360 falat**

KÓSTOLÓCSOMAG

KÓSTOLJA MEG, MIELŐTT DÖNT

A rendezvény előtt a döntéshozók és a szervezőcsapat megkóstolhatja a javasolt menüt. Így nem leírás alapján választanak, hanem íz alapján – és a kollégák diétás igényeit is ki tudják próbálni.



1 · AZ ÍRÓASZTALRA

KÓSTOLÓDOBOZ

4 szelet a döntéshozónak

A javasolt menü 4 íze négy diétavonalból (paleo, vegán, gluténmentes, tejmentes), budapesti irodába kiszállítva.

Ár: díjmentes

2 · A CSAPATNAK

KÓSTOLÓTÁL

12 szelet a szervezőcsapatnak

A teljes menüjavaslat 12 ízben – közös kóstolóhoz és döntéshez, Budapesten.

Ár: díjmentes

3 · SZEMÉLYESEN

KÓSTOLÓ A CUKRÁSZDÁBAN

Ferenc körút 1., egyeztetett időpontban

Kóstoló és menütervezés a megújult cukrászda galériájában, a kapcsolattartónkkal.

Időpont: egyeztetés alapján

MI VAN A DOBOZBAN?

- ✓ a szeletek ízenként jelölve
- ✓ ízkártya: név, diétavonal, a 14 EU-allergén
- ✓ menüjavaslat a rendezvényre, mennyiséggel
- ✓ 1 perces értékelőlap QR-kóddal
- ✓ a kapcsolattartó közvetlen elérhetősége

ÍGY MŰKÖDIK

1. Kéri a kóstolót (létszám, alkalom, diéták).
2. Menüjavaslatot készítünk.
3. A kóstoló 2 munkanapon belül Önöknél van (Budapesten).
4. Visszajelzést ad – az értékelőlapon vagy telefonon.
5. Végleges, tételes ajánlatot küldünk.

CÉGES KARÁCSONYRA: novemberben bejgli-kóstolóheteket tartunk a boltjainkban – a céges karácsonyi rendeléshez a legjobb időpont.

DIÉTÁK ÉS ALLERGÉNEK

PONTOS JELÖLÉS, FÉLREÉRTÉSEK NÉLKÜL

Egy nagyvállalati rendezvényen nem engedhető meg, hogy a „mentes” szó mást jelentsen, mint amit a kolléga ért alatta. Ezért termékenként jelölünk, és leírjuk, mit jelentenek nálunk az egyes termékvonalak.

TERMÉKVONAL	MIT JELENT NÁLUNK	KINEK SZÓL
GLUTÉNMENTES	Külön gluténmentes műhelyben készül, ahová gluténtartalmú termék nem kerül.	gluténérzékeny és cöliákiás vendégek
TEJMENTES	Tej és tejtermék nélkül; a krémességet kókusztej, kókusztejszín vagy kesudió adja. Laktózmentes is.	tejfehérje-érzékeny, tejet kerülő vendégek
LAKTÓZMENTES	A jelölés a tejcukorra vonatkozik, nem azonos a tejmentességgel.	laktózérzékeny vendégek
TOJÁSMENTES	Tojás nélkül készült recept. Önmagában nem jelenti, hogy a desszert vegán.	tojásallergiás vendégek
VEGÁN	Állati eredetű összetevő nélkül; egyben tej-, laktóz-, tojás- és gluténmentes. A legtöbb hozzáadott cukor nélkül készül.	vegán, növényi alapon étkező vendégek
CUKORMENTES	Hozzáadott cukor nélkül, eritrittel, steviával vagy xilittel édesítve. Gyümölcsből természetes cukrot tartalmazhat.	cukrot kerülő és cukorbeteg vendégek
PALEO	Glutén-, tej- és cukormentes, a paleo étkezés szabályaihoz illeszkedik.	paleo étrendet követők
MINDENMENTES	Egyszerre gluténmentes, tejmentes és hozzáadott cukor nélküli.	vegyes csapatok, többféle érzékenységgel
ÉDESÍTŐSZERMENTES	Eritrit, stevia és xilit nélkül, hagyományos cukorral, gluténmentesen.	akik az édesítőszereket kerülik

AMIT MINDEN RENDEZVÉNYHEZ ADUNK

Büfékártya minden tételhez (név, diétajelölés, a 14 EU-allergén), a rendezvény előtt pedig teljes allergéntáblázat és tápérték-adatok – a szervezőnek, a HR-nek és a helyszínnek. Cukorbeteg vendégeknek igény szerint külön, egyértelműen jelölt tálat állítunk össze.

GLUTÉNMENTESEN, KÜLÖN MŰHELYBEN

Gluténmentes termékeink külön gluténmentes műhelyben készülnek, ahová gluténtartalmú termék nem kerül. Más ételallergia vagy érzékenység esetén a kiválasztott desszertek összetevőit és allergénjeit a rendezvény előtt egyeztetjük.

ÍGY DOLGOZUNK

AZ IGÉNYFELMÉRÉSTŐL A TÁLALÁSIG, MEGLEPETÉSEK NÉLKÜL

1 — IGÉNYEK
Létszám, alkalom, diéták, helyszín, időpont.

2 — AJÁNLAT
Tételes ajánlat 24 órán belül.

3 — KÓSTOLÓ
Díjmentes kóstolódoboz vagy -tál.

4 — MEGRENDELÉS
Végleges menü; 100 000 Ft felett foglaló.

5 — GYÁRTÁS
Frissen, allergéntáblázattal és büfékártyákkal.

6 — KISZÁLLÍTÁS
Hűtve, 1,5 órás időablakban.

ÁTFUTÁSI IDŐ

LÉTSZÁM	RENDELÉS LEGKÉSŐBB
50 főig	2 munkanappal előtte
50–200 fő	3 munkanappal előtte
200–1000 fő	5 munkanappal előtte
1000 fő felett	3 héttel előtte
Gála- vagy márkázott torta	5 munkanappal előtte

Karácsonyi céges rendeléseket december 10-ig fogadunk, a beérkezés sorrendjében – érdemes már októberben foglalni.

KISZÁLLÍTÁS

Budapestre és Pest megyébe, hűtve, egyeztetett 1,5 órás időablakban.

KISZERELÉS

Tálcán vagy újrahasznosított egyadagos dobozban, a helyszínen azonnal tálalható formában.

SZÁMLÁZÁS

Céges számla, átutalás egyhetes fizetési határidővel; a megrendelésszámot (PO) a számla megjegyzés rovatában tüntetjük fel. Két rendelés után éves keretszerződés.

MÓDOSÍTÁS, LEMONDÁS

Létszámmódosítás 3 nappal a rendezvény előtt díjmentes. Lemondás 7 nappal előtte díjmentes, 3 nappal előtte a végösszeg 50%-áért; ezután nem lehetséges.

PÉLDA-ÜTEMEZÉS: 200 FŐS KONFERENCIA

T = A RENDEZVÉNY NAPJA

T − 21 nap — IGÉNYFELMÉRÉS, AJÁNLAT
létszám, alkalom, diéták

T − 14 nap — KÓSTOLÓ
kóstolódoboz vagy -tál

T − 7 nap — VÉGLEGES MENÜ
létszám rögzítése, foglaló

T − 2 nap — DOKUMENTÁCIÓ
allergéntáblázat, büfékártyák

T nap — KISZÁLLÍTÁS
időablakra, a helyszínre

T + 1 nap — UTÁNKÖVETÉS
visszajelzés és számla









CSOMAGOK

HÁROM KIINDULÓPONT, EGYEDI ÖSSZEÁLLÍTÁS

A csomagok árazási alapot adnak. A végleges menüt mindig a létszámhoz, az alkalomhoz és a kollégák diétás igényeihez szabjuk.

KONFERENCIA, MEGBESZÉLÉS

KÁVÉSZÜNET

- 1 szelet torta vagy sütemény / fő
- 3 íz, legalább 3 diétavonal
- Büfékártyák, allergéntáblázat
- Tálcás vagy egyadagos kiszerelés

IRÁNYÁR

1 190 Ft / fő + áfa

Minimum: **12 fő**

ÉVZÁRÓ, ÜGYFÉLRENDEZVÉNY

DESSZERTBÜFÉ

- 3–4 falat / fő
- 6 íz, mind a 6 diétavonal
- Falatkák, cake pop és bonbon
- Büfékártyák, allergéntáblázat
- Kiszállítás 1,5 órás időablakban

IRÁNYÁR

1 890 Ft / fő + áfa

Minimum: **12 fő**

GÁLA, TERMÉKBEMUTATÓ

GÁLACSOMAG

- Emeletes bemutató torta, legfeljebb 3 emelet
- Desszertbüfé 3–4 falat / fő
- Márkázott díszítés 2 500 Ft-tól
- Díjmentes kóstoló előtte

IRÁNYÁR

3 200 Ft / fő + áfa

Minimum: **28 fő**

KIEGÉSZÍTŐK

IRODAI TORTANAP
Havi vagy heti torta az irodába, fix napon.

AJÁNDÉKDOBOZ
9 vagy 12 darabos bonbonválogatás díszdobozban.

MÁRKÁZOTT DÍSZÍTÉS
Logó ostyanyomattal, 2 500 Ft-tól.

MENNYISÉGI KEDVEZMÉNY
Nagyobb rendelésnél 10% kedvezmény.

DÍJMENTES KÓSTOLÓ
Kóstolódoboz vagy -tál a döntés előtt.

KERETSZERZŐDÉS
Két rendelés után, fix árakon.

MENNYIT ÉRDEMES RENDELNI?

A pontos mennyiséget az ajánlatban mi számoljuk ki.

1	3–4	1
SZELET / FŐ	FALAT / FŐ	SZELET / FŐ
Kávészünet	Állófogadás desszertbüfével	Ültetett vacsora után

GYAKORI KÉRDÉSEK

AMIT A RENDEZVÉNYFELELŐSÖK ÉS A BESZERZŐK GYAKRAN KÉRDEZNEK

HOVA SZÁLLÍTANAK?

Budapestre és Pest megyébe, hűtve, egyeztetett 1,5 órás időablakban.

ELŐRE MEGKAPJUK AZ ALLERGÉNLISTÁT?

Igen: a teljes allergéntáblázatot a gyártás előtt küldjük, a büfékártyákat a szállítmánnyal.

REGISZTRÁLHATJUK ÖNÖKET BESZÁLLÍTÓKÉNT?

Igen. Zabrakadabra Healthy Cakes Kft., cégjegyzékszám: 01-09-284025, adószám: 25592287-2-41, NÉBIH-azonosító: AA6004167. Titoktartási nyilatkozatot és beszállítói adatlapot is vállalunk.

RENDELHETÜNK RENDSZERESEN AZ IRODÁBA?

Igen: irodai tortanap heti vagy havi ütemezéssel, fix napon és áron.

MI VAN, HA VÁLTOZIK A LÉTSZÁM?

A rendezvény előtt **3 nappal** még díjmentesen módosítható.

KÉRHETÜNK KÓSTOLÓT?

Igen, **díjmentesen**: kóstolódobozt, kóstolótálat vagy személyes kóstolót a cukrászdában (7. oldal).

HOGYAN SZÁMLÁZNAK?

Céges számla, átutalás **egyhetes** határidővel; a PO-számot a megjegyzés rovatban tüntetjük fel. Két rendelés után keretszerződés.

MILYEN A CSOMAGOLÁS?

Tálca vagy **újrahasznosított** egyadagos doboz – a rendezvény jellegéhez igazítva.

KÉRJEN AJÁNLATOT VAGY KÓSTOLÓT

TERVEZZÜK MEG EGYÜTT KÖVETKEZŐ RENDEZVÉNYÜK DESSZERTJÉT

KAPCSOLAT	Ruzsányi Dániel Schmied Orsolya
E-MAIL	zabrakadabra.kft@gmail.com ruzsanyi.daniel@gmail.com
TELEFON	+36 70 679 8336
CÍM	1094 Budapest, Ferenc körút 1.

ÍGY KÉRHET AJÁNLATOT

1. **ÍRJON NEKÜNK**
   létszám, alkalom, dátum, helyszín, diétás igények
2. **24 ÓRÁN BELÜL**
   tételes ajánlatot küldünk
3. **DÍJMENTES KÓSTOLÓ**
   a döntés előtt, Budapesten