

## Esküvői menüajánlatok 2023.

### **„A” Klasszikus esküvői menü**

Újházi tyúkhúsleves Izsáki csigatésztával vagy  
Tárkonyos borjú raguleves

Vörösboros marhapörkölt

Borjúpaprikás

Kakas pörkölt

Birkapörkölt ..... választás szerint / 2 féle lehet /

- Köret – sósburgonya, galuska

Vegyes salátatál – uborka, paradicsom, káposzta, fejes, csemege uborka, ecetes paprika

Vegyes sültés tál

- Pulykamell tekercs sonkával-sajttal töltve rántva
- Mustáros pácolt flekken, sertésszelet párizsiasan
- Ropogósra sült töltött csirkecombok
- Baconba göngyölt csirkecomb filé
- Rántott gomba, rántott sajt

Köret – petrezselymes burgonya, rizs, párolt zöldségek, tartármártás

Ár: 8.800.-Ft/fő

### **Éjfél után büfé asztalról**

Töltött káposzta

Megmaradt sülték

Gyümölcsök

Ár: 1.200.-Ft/fő

### **„B” Bővített esküvői menü**

Rózsaborsos kacsamell lilahagyma lekvárral

Libamájpástétom Tokaji zselében

Tihanyi süllőtekercs zöldmártásban .... Választás szerint

Újházi tyúkhúsleves Izsáki csigatésztával vagy  
Tárkonyos borjú raguleves

Vörösboros marhapörkölt

Borjúpaprikás

Kakas pörkölt

Birkapörkölt

Gemenci vadragu / burgonya fánkkal / ..... választás szerint / 2 féle lehet /

- Köret – sósburgonya, galuska

Vegyes salátatál – uborka, paradicsom, káposzta, fejes, csemege uborka, ecetes paprika

#### **Vegyes sültés tál**

- Ropogós kacsacomb
- Brokkolival és füstölt sajttal töltött pulykamell rántva
- Baconba göngyölt csirkecombok
- Rántott sertésérmék
- Fogas szeletek Orly módra
- Rántott gomba, szezámmagos cukkini, rántott sajt

Köret – fokhagymás-vajas parázs burgonya, krokett,  
rizi-bizi, vajban párolt kukorica, zöldborsó, sárgarépa

Ár: 10.200.-Ft/fő

#### **Éjfél után svédasztalról**

Töltött káposzta

Megmaradt sülték

Házi rétesek vegyesen / meggyes, almás, túrós, meggyes-mákos, almás-diós, stb. /

Egzotikus gyümölcssaláta

Gyümölcsök

Ár: 1.800.-Ft/fő

#### **„C” Egyszerű esküvői menü**

Újházi tyúkhúsleves Izsáki csigatésztával vagy

Tárkonyos borjú raguleves

#### **Vegyes sültés tál**

- Pulykamell tekercs sonkával-sajttal töltve párizsiasan
- Mustáros pácolt flekken, Rántott sertésszelet
- Ropogósra sült töltött csirkecombok
- Baconba göngyölt csirkecomb filé
- Rántott gomba, karfiol, sajt

Köret – pirított burgonya, petrezselymes burgonya, rizs, párolt zöldségek, tartármártás

Vegyes salátatál – uborka, paradicsom, káposzta, fejes, csemege uborka, ecetes paprika

Ár: 6.800.-Ft/fő

#### **Éjfél után büfé asztalról I.**

Töltött káposzta

Megmaradt sülték

Gyümölcsök

Ár: 1.200.-Ft/fő vagy

#### **Éjfél után büfé asztalról II.**

Töltött káposzta

Vörösboros marhapörkölt tarhonyával

Megmaradt sülték

Gyümölcsök

Ár: 3.200.-Ft/fő

## **„D” Kombinált esküvői menü**

*/ min.létszám 40 fő /*

Újházi tyúkhúsleves Izsáki csigatésztával vagy  
Tárkonyos borjú raguleves - *tálakban felszolgálva*

### ***Büfé asztalról kínálva:***

Vörösboros marhapörkölt sósburgonyával  
Borjúpaprikás galuskával  
Szezámagos pulykamell szeletek  
Zöldséges csirkenyárs grill zöldségekkel  
Párizsi sertésérmék  
Vaslapon sült sertésárja kakastaréjjal  
Rántott gomba, karfiol, sajt  
Köret – pirított burgonya, petrezselymes burgonya, rizs, párolt zöldségek, tartármártás

Saláták – uborka, paradicsom, káposzta, fejes, csemege uborka, ecetes paprika

### ***Éjfél után büfé asztalról:***

Kolozsvári töltött káposzta

Gyümölcsök

Ár: 8.800.-Ft/fő

## **„E” Ínyenc esküvői menü**

*/ min. létszám 50 fő /*

*Hideg vegyes ízelítő – tányér szerv ízes formában felszolgálva*

- Kocsonyázott tenger gyümölcseivel töltött fogas filé
- Jércé galantin aszalt sárgabarackkal
- Libamájpástétom áfonyakocsonyával
- Rózsaborsos kacsamell lilahagyma lekvárral

*Levesek - felszolgálva, tálakba tálalva*

- Újházi tyúkhúsleves Izsáki csigatésztával vagy
- Tárkonyos borjú raguleves

### ***Büfé asztalról:***

*Meleg ételek chafingekbe*

- Barna sörös marharagu zöldségekkel, gombával és burgonyafánkkal
- Balatoni fogas szeletek keszthelyi módon, petrezselymes vajas burgonyával  
*/fehérboros-tejszínes gombamártással /*
- Pulykamell roston grillezett juhsajttal és paradicsommal  
rozmaryngos burgonyával
- Kijevi jércemell póréhagymás burgonyapürével
- Omlós kacsacombok almás párolt káposztával
- Borjúszelet magyaros libamájjal pirított korong burgonyával

### **Saláták**

- Görög parasztsaláta
- Falusi jércesaláta

### Dessertek, Sajtok, Gyümölcsök

- Házi rétesek vegyesen
- Magyaros sajtízeltő fatálon tálalva
- Vegyes gyümölcstál ( idénynek megfelelően )

### Éjfél után büfé asztalról:

**Kolozsvári töltött káposzta**

**Ár: 10.200.-Ft/fő**

## ITALAJÁNLATAINK

„A”

**Korlátlan italfogyasztás kb.10 óra időtartamig**

- Érkezéskor pezsgős fogadás
- Szénsavas üdítőitalok ( Pepsi termékek )
- Rostos üdítőitalok

### Röviditalok

- Jim Beam, Johnnie Walker, Baileys, Jägermeister....
- Tequilla, Gordon Gin, Smirnoff vodka....
- Unicum – Unikum szilva...
- Hírös Mátyás pálinkák, Füttyülős párlatok

### Borok

- Haraszthy pincészet – Irsai Oilvér, Rose, Kékfrankos
- BB Merlot, BB Muscat Cuvée édes borok
- Takler Rose
- Konyári pincészet – Chardonnay és Cabernet Sauvignon

### Sörök

- Soproni csapolt
- Edelweiss szűretlen búzasör, Soproni és Soproni Démon üveges sörök
- Heineken 00 alkoholmentes sör

**-Kávé, kapuciner**

**Ár: 9.400.-Ft/fő**

„A/1”

**Mint az „A” változat - röviditalok nélkül**

**Ár: 7.500.-Ft/fő**

„A/2”

**Mint az „A” változat - rövid italokat Önök hozzák.**

**Ár: 7.800.-Ft/fő**

„B”

**Mint az „A” változatok +**

- Coctail Bár
- 8-10 fajta alkoholos
  - 2-3 fajta alkoholmentes

Ár: +2.500.-Ft/fő

„C”

Itallap alapján előzetes egyeztetés szerint  
- 10% engedménnyel

„D”

Az összes italt a vendégek hozzák  
Ebben az esetben a menük ára 4.000.-Ft-tal emelkedik

**KEDVES VENDÉGEINK!**

**AJÁNLATAINK TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰEK, KÍNÁLATUNKBÓL TERMÉSZETESEN VENDÉGEINK KÍVÁNSÁGAI  
LEHETŐSÉGEINK SZERINT TELJESÍTJÜK !**

Az árak tartalmazzák az ÁFA-t, magukban foglalják a terem bérleti díját, a felszolgálat és lebonyolítás költségeit.

Gyermekek kedvezményei: 3 éves korig 100%, 3-12 éves korig 50%

Amennyiben a Rendezvényházunk és a fenti ajánlataink elnyerték tetszésüket, további egyeztetésre készséggel állunk rendelkezésükre.

**Abban az esetben, ha a Hotel éttermében szeretnék tartani a lakodalmat, akkor a fenti árakhoz 10% szervízdíjat számolunk!**

Lehetőség van a Hotel kertjében kerti ceremónia megtartására.

Egy ceremóniára kb.: 2 óra időtartamot biztosítunk /vendégvárás, házasságkötés, gratuláció stb. /

A kerthelység bérleti díja: 40.000.-Ft.

A ceremónia vendéglátását előzetes egyeztetés szerint biztosítjuk.

**Csizmadia László**

Ügyvezető

+36302299231

**Juhász István**

Rendezvényház

Üzletvezető

+36306138700

**Vida József**

Éttermi üzletvezető

+36308504809