

Esküvői menüajánlatok 2024.

„A” Klasszikus esküvői menü

Újházi tyúkhúsleves Izsáki csigatésztával vagy
Tárkonyos borjúraguleves
Vörösboros marhapörkölt
Borjúpaprikás
Kakaspörkölt
Birkapörkölt választás szerint / 2 féle lehet /
- Köretek – sós burgonya, galuska

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

Vegyes sültes tál

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

Köret – petrezselymes burgonya, rizs, párolt zöldségek, tartármártás

Ár: 10.600.-Ft/fő

Éjfél után büféasztalról

Töltött káposzta
Megmaradt sülték
Gyümölcsök

Ár: 1.400.-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
Kakaspörkölt
Birkapörkölt
Gemenci vadragu / burgonyafánkkal / választás szerint / 2 féle lehet /
- Köretek – sós burgonya, galuska

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

Vegyes sültes 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: 12.200.-Ft/fő

Éjfél után svédasztalról

Töltött káposzta
Megmaradt sültetek
Házi rétesek vegyesen / meggyes, almás, túrós, meggyes-mákos, almás-diós, stb. /
Egzotikus gyümölcssaláta
Gyümölcsök

Ár: 2.200.-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 sütött töltött csirkecombok
- Baconba göngyölt csirkecombfilé
- Rántott gomba, karfiol, sajt

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

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

Ár: 8.800.-Ft/fő

Éjfél után büféasztalról I.

Töltött káposzta
Megmaradt sültetek
Gyümölcsök

Ár: 1.400.-Ft/fő vagy

„D” Kombinált esküvői menü

/ min.létszám 40 fő /

Újházi tyúkhúsleves Izsáki csigatésztával **vagy**
Tárkonyos borjúraguleves - *tálakban felszolgálva*

Büféasztalról 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: 11.600.-Ft/fő

„E” Ínyenc esküvői menü

/ min. létszám 50 fő /

Hideg vegyes ízelítő – tányér szerv ízes formában felszolgálva

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

Levesek - felszolgálva, tálakba tálalva

- Újházi tyúkhúsleves Izsáki csigatésztával *vagy*
- Tárkonyos borjúraguleves

Büféasztalról:

Meleg ételek chafingekbe tálalva:

- Barna sörös marharagu zöldségekkel, gombával és burgonyafánkkal
- Balatoni fogas szeletek keszthelyi módon, petrezselymes vajas burgonyával
/fehérboros-tejszínes gombamártással /
- Pulykamell roston grillezett juhsajttal és paradicsommal
rozmaringos 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: 14.200.-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, Fűtülős párlatok

Borok

Haraszthy pincészet – Irsai Oilvér, Rose, Kékfrankos

BB Merlot, BB Muscat Cuvée édes borok

Takler Rose

Konyári pincészet – Chardonnay és Cabernet Savignon

Sörök

Soproni csapolt

Edelweiss szűretlen búzasör, Soproni és Soproni Démon üveges sörök

Heineken 00 alkoholmentes sör

Kávé kapuciner

Ár:11.400.-Ft/fő

„A/1”

Mint az „A” változat - röviditalok nélkül

Ár: 8.900.-Ft/fő

„A/2”

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

Ár: 9.400.-Ft/fő

„B”

Itallap alapján előzetes egyeztetés szerint
- 10% engedménnyel

„C”

Az összes italt a vendégek hozzák
Ebben az esetben a menük ára 4.500.-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.

Gyermek kedvezmények: 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: 50.000.-Ft.

A ceremónia vendéglátását előzetes egyeztetés szerint biztosítjuk.

Csizmadia László

Ügyvezető

+36302299231

Juhász István

Rendezvényház

Üzletvezető

+36306138700

Vida József

Éttermi üzletvezető

+36308504809