

Esküvői menüajánlatok 2022.

„A” Klasszikus esküvői menü

Újházi tyúkhúsleves Izsáki csigatésztával vagy
Tárkonyos borjú raguleves

Vörösboros marhapörkölt

Borjúpaprikás

Kakas pörkölt

Birkapörkölt választás szerint / 2 féle lehet /

- Köretek – 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 párizsian
- Ropogósra sült töltött csirkecombok
- Baconba göngyölt csirkecomb filé
- Rántott gomba, rántott sajt

Köret – petrezselymes burgonya, rizs, párolt zöldségek, tartármártás

Ár: 6.800.-Ft/fő

A tortákat, süteményeket a megrendelő biztosítja.

Éjfél után büfé asztalról

Töltött káposzta

Megmaradt sülték

Gyümölcsök

Ár: 1.000.-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 /

- Köretek – sósburgonya, 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: 8.000.-Ft/fő

A tortákat, süteményeket a megrendelő biztosítja.

Éjfél után svédasztalról

Töltött káposzta

Megmaradt sülték

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

Egzotikus gyümölcssaláta

Gyümölcsök

Ár: 1.500.-Ft/fő

„C” Egyszerű esküvői menü

Újházi tyúkhúsleves Izsáki csigatésztával vagy

Tárkonyos borjú raguleves

Vegyes sültes 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: 5.500.-Ft/fő

A tortákat, süteményeket a megrendelő biztosítja.

Éjfél után büfé asztalról I.

Töltött káposzta

Megmaradt sülték

Gyümölcsök

Ár: 1.000.-Ft/fő vagy

Éjfél után büfé asztról II.

Töltött káposzta
Vörösboros marhapörkölt tarhonyával
Megmaradt sülték
Gyümölcsök

Ár: 2.200.-Ft/fő

„D” Kombinált esküvői menü

/ min.létszám 30 fő /

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

Büfé asztról kínálva:

Vörösboros marhapörkölt sósburgonyával
Borjúpaprikás galuskával
Szezámagos pulykamell szeletek
Csirkemell hawaii módra
Párizsi sertésérmék
Rablóhús nyárson
Rántott gomba, karfiol
Köret – pirított burgonya, petrezselymes burgonya, rizs, párolt zöldségek, tartármártás

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

Éjfél után büfé asztról:

Kolozsvári töltött káposzta

Gyümölcsök

Ár: 6.600.-Ft/fő

A tortákat, süteményeket a megrendelő biztosítja.

„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 vajos burgonyával
/fehérboros-tejszínes gombamártással /
- Pulykamell roston grillezett juhsajttal és paradicsommal
rozsmaringos 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: 8.800.-Ft/fő

A tortákat, süteményeket a megrendelő biztosítja

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: 7.800.-Ft/fő

„A/1”

Mint az „A” változat - röviditalok nélkül

Ár: 6.300.-Ft/fő

„A/2”

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

Ár: 6.800.-Ft/fő

„B”

Mint az „A” változatok +

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

Ár: +2.000.-Ft/fő

„C”

Itallap alapján előzetes egyeztetés szerint

- 10% engedménnyel

„D”

Az összes italt a vendégek hozzák

Ebben az esetben a menük ára 3.000.-Ft-tal emelkedik

KEDVES VENDÉGEINK!

**AJÁNLATAINK TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰEK, KÍNÁLATUNKBÓL TERMÉSZETESEN VENDÉGEINK KÍVÁNSÁGAIT
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%, 3-13 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: 30.000.-Ft.

A ceremónia vendéglátását előzetes egyeztetés szerint biztosítjuk.

Csizmadia László

Ügyvezető

+36302299231

Juhász István

Rendezvényház

Üzletvezető

+36306138700

Vida József

Éttermi üzletvezető

+36308504809