

Esküvői menüajánlatok

„A” Klasszikus esküvői menü

Újházi tyúkhúsleves Izsáki csigatésztával vagy
Tárkonyos borjúraguleves

Vörösboros marhapörkölt

Borjúpaprikás

Kakaspörkölt

Birkapörkölt választás szerint / kétféle lehet /

- Körettek – sósburgonya, galuska

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

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, cukkini

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

Ár: 5.500.-Ft/fő

A tortákat, süteményeket a megrendelő biztosítja.

Éjfél után büféasztalról

Töltött káposzta

Megmaradt sülték

Gyümölcsök

Ár: 700.-Ft/fő

„B” Bővített esküvői menü

**Hátszín rolád kiskert javaival töltve
Libamájpástétom Tokaji zselében
Tihanyi süllőtekeres zöldmártásban Választás szerint**

**Újházi tyúkhúsleves Izsáki csigatésztával vagy
Tárkonyos borjúraguleves**

Vörösboros marhapörkölt

Borjúpaprikás

Kakaspörkölt

Birkapörkölt

**Gemenci vadragu / burgonyafánkkal / választás szerint / kétféle lehet /
- Köretek – 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, sült burgonya, krokett,
rizi-bizi, vajban párolt kukorica, zöldborsó, sárgarépa**

Ár: 6.400.-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: 1.100.-Ft/fő

„C” Egyszerű esküvői menü

Újházi tyúkhúsleves Izsáki csigatésztával vagy
Tárkonyos borjúraguleves

Vegyes sültés tál

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

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

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

Ár: 4.200.-Ft/fő

A tortákat, süteményeket a megrendelő biztosítja.

Éjfél után büféasztalról I.

Töltött káposzta
Megmaradt sülték
Gyümölcsök

Ár: 700.-Ft/fő vagy

Éjfél után büféasztalról II.

Töltött káposzta
Vörösboros marhapörkölt tarhonyával
Megmaradt sülték
Gyümölcsök

Ár: 1.400.-Ft/fő

„D” Kombinált esküvői menü

/ min.létszám 30 fő /

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

Büféasztalról 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 büféasztalról:

Kolozsvári töltött káposzta

Gyümölcsök

Ár: 5.000.-Ft/fő

A tortákat, süteményeket a megrendelő biztosítja.

„E” Ínyenc esküvői menü
/ min. létszám 50 fő /

Hideg vegyes ízelítő – tányérszervízes formában felszolgálva

- Kocsonyázott tenger gyümölcseivel töltött fogas filé
- Jérce galantin aszalt sárgabarackkal
- Libamájpástétom áfonyakocsonyával
- Hátszínszeletek kiskert javaival töltve

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 vajjas burgonyával /fehérboros-tejszínes gombamártással /
- Pulykamell roston grillezett juhsajttal és paradicsommal rozmaringos burgonyával
- Kijevi jércemell pórégagymás burgonyapürével
- Omlós kacsacombok almás párolt káposztával
- Borjúszelet magyaros libamájjal pirított korong burgonyával

Saláták

- Görög parasztsaláta
- Falusi jércesaláta

Desszertek, Sajtok, Gyümölcsök

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

Éjfél után büféasztalról:

Kolozsvári töltött káposzta

Ár: 6.800.-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, Ballantines, Baileys, Jägermeister....
- Tequila, Beefeater Gin, Wyborowa vagy Absolut Blue vodka....
- Unicum – Unicum szilva...
- Hírös Kecskeméti pálinkák, Füttyülős párlatok

Borok

- Frittman pincészet – Irsai Oilvér, Rose, Kékfrankos
- BB Merlot, BB Muscat cuvee édes borok
- Eredet Kékfrankos Rose
- Konyári pincészet – Chardonnay és Cabernet Sauvignon

Sörök

- Gösser csapolt,
- Gösser special, Soproni és Soproni Fekete Démon üveges sörök
- Gösser alkoholmentes sör

-Kávé, cappucino

Ár: 5.800.-Ft/fő

„A/1”

Mint az „A” változat - röviditalok nélkül Ár: 4.500.-Ft/fő

„A/2”

Mint az „A” változat - röviditalokat Önök hozzák. Ár: 5.000.-Ft

„B”

Mint az „A” változatok +

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

Ár: +1.300.-Ft/fő

„C”

Itallap alapján előzetes egyeztetés szerint

- 10% engedménnyel

„D”

Az összes italt a vendégek hozzák

Ebben az esetben a menük ára 2.500.-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.

Gyermek kedvezmények: 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!

Csizmadia László
tel: 76/483-611
mobil: 30/2299-231

Kovács István
tel: 76/483-611
mobil: 30/2299-230