

Esküvői menüajánlatok

„Konyhánkra a kézművesség jellemző. Kizárólag friss, minőségi alapanyagokból, helyben készített ételekkel állunk vendégeink rendelkezésére!”

Sereg Zenta
konyhafőnök

I.kategória (Személyenként 6500,-Ft)

- ❖ Köszöntőital, pezsgő
- ❖ Leves
Húslevesgazdagon-hússal, zöldséggel és tésztával tálalva
- ❖ Sültestál háromféle sülttel és kétféle körettel
Sertéspörkölt; rántott sertésszelet; rántott pulykamell; sült csirkecomb; fűszere ssertéstarja
Vajas burgonya, párolt rizs
- ❖ Saláták
Házi készítésű saláták káposztából, paradicsomból és uborkából

II.kategória (Személyenként 7500,-Ft)

- ❖ Köszöntőital, pezsgő
- ❖ Hideg vagy meleg előétel
gombával töltött palacsinta; ráksaláta; almás sajtkoktél; fűszeres paradicsom mozarellával
- ❖ Leves
Húslevesgazdagon-hússal, zöldséggel és tésztával tálalva
- ❖ Sültestál háromféle sülttel és körettel tálalva
hagymás-mustárossertésszelet; aszaltszilvával töltött pulykamell; csirkemell mandulás bundában; vörösboros marhatokány; narancsos marhafelsál; csirkemell csikok vermutmártásban; sertéskaraj gombával, Du'Barris módra vagy lecsóval; töltött csirkecomb; rántottharcsafilé
- ❖ Választható köretek
petrezselymes vajasburgonya; rizibizi, friss grillzöldségek; juhtúrós puliszka
- ❖ Saláták
Házi készítésű saláták káposztából, paradicsomból és uborkából

III.kategória (Személyenként 8500,-Ft)

- ❖ Köszöntőital, pezsgő
- ❖ Leves
Húsleves gazdagon-marha- és tyúkhússal, zöldséggel, tésztával tálalva
- ❖ Egyfelé előétel
fűszeres szárnyasmájjal töltött gombafejek; töltött tojásvariációk salátaágyon, pirított magvakkal; hortobágyi húspalacsinta; füstölt marhanyelvtallérok pikáns paradicsommártásban
- ❖ Sültestál háromféle sülttel
brassói aprópecsenye szűzpecsenyéből; Csáky rostélyos; bélszíntokány; szarvastokány; narancsos marhafelsál; sertésszelet mustárral és hagymával töltve; almával és dióval töltött csirkemellfilé; kijeji csirkemell házi fűszervajjal töltve; sült kacsacomb; pulykamellfilé bazsalikomossal sajtkrémmel töltve, baconbe göngyölve
- ❖ Háromféle köret
vajas, petrezselymes burgonya; gombás rizs; rizibizi; burgonyapüré; rozmaringos tepsisburgonya; juhtúrós puliszka
- ❖ Saláta
Házi készítésű saláták káposztából, paradicsomból és uborkából

Grátis szolgáltatásaink:

Szállodánk grátisz szobát biztosít az ifjú pár számára!

Éjfél után a megmaradt sülteket és köreteket feltálaljuk a hajnalig talpon maradók számára.

Egyéb költséget, mint terembérleti díj, takarítási díj (rendeltetésszerű használat esetén), éjfél utáni szervízdíj nem számítunk fel!

További lehetőségek:

- ❖ *Éjfél után hagymás burgonyasaláta és töltöttkáposzta feltálalása: 1250,-Ft/fő, a létszám felére elkészítve.*
- ❖ *A szertartás előtti koktélos vagy szendvices állófogadás a szálloda különtermében, sós és édes falatkákkal.*
- ❖ *Legalább 10 szoba foglalása esetén a szállás a Cseri Kastélyban 6500.-Ft/fő kétágyas szobákban.*
- ❖ *Vegetárius ételek elkészítése a menük tartalmán kívül*
- ❖ *Korlátlan italfogyasztás 3500 Ft/fő, mely tartalmaz ásványvizet, szénsavas és rostos üdítőitalokat, sört és kávé. Korlátozott időtartamban, a vacsora kezdetétől 8 órán át!*

Igény szerint közvetítünk fotóst, dekoratórt, zenekart, fodrászt, sminkest és cukrászt az esküvői tortához, valamint a süteményekhez. Együttműködő szolgáltatóinkat sok éves tapasztalat alapján, bizalommal ajánljuk!

Információk:

A menük összeállítása megbeszélés alapján lehetséges a kategóriánként felsorolt ételkínálatunkból.

Borok és sütemények behozhatóak, de hozott töményitalok esetén 1000 Ft/fő szervízdíjat számítunk fel!

A menük ára az italfogyasztást nem tartalmazza!