

## **Esküvői menüajánlatok**

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

Sereg Zenta  
konyhafőnök

### **I.kategória**

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

### **II.kategória**

- ❖ **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;aszaltszilvávaltöltött pulykamell; csirkemell mandulás bundában; vörösboros marhatokány; narancsos marhafelsál; csirkemell csíkok vermutmártásban; sertéskaraj gombával, Du'Barris módra vagy lecsóval; töltött csirkecomb; rántotharcsafilé*
- ❖ **Választható köretek**  
*petrezselymes vajasburgonya; rizibizi, friss grillzöldségek; juhtúrós puliszka*
- ❖ **Saláták**  
*Házi készítésű saláták káposztából, paradicsomból és uborkából*

### **III.kategória**

- ❖ **Köszöntőital, pezsgő**
- ❖ **Leves**  
*Húsleves gazdagon-marha- és tyúkhússal, zöldséggel, tésztával tálalva*
- ❖ **Egyfelé előétel**  
*fűszeres szárnyasmájjal töltött gombafejek;töltött tojássvariációk salátaágyon, piritott 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; kijevei csirkemell házi fűszervajjal töltve;sült kacsacomb; pulykamellfilé bazsalikomos 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 gratis 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 nem számítunk fel! (rendeltetésszerű használat esetén)*

### **További lehetőségek:**

- ❖ *Éjfél után hagymás burgonyasaláta és töltöttkáposzta feltálalása*
- ❖ *A szertartás előtti koktélos vagy szendvicses állófogadás a szálloda különtermében, sós és édes falatkákkal egyedi ajánlat szerint.*
- ❖ *Legalább 10 szoba foglalása esetén a szállás a Cseri Kastélyban 7000.-Ft/fő kétágyas szobában, 10.000.- Ft/fő egyágyas szobában.*
- ❖ *Vegetárius ételek elkészítése a menük tartalmán kívül*
- ❖ *Korlátlan italfogyasztás 4000 Ft/fő, mely tartalmaz ásványvizet, szénsavas és rostos üdítőitalokat, sört és kávét. Korlátozott időtartamban, a vacsora kezdetétől 8 órán át!*

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

### **Információk:**

A menük összeállítása egyeztetés alapján lehetséges a kategóriánként felsorolt ételkínálatunkból. Választásaik szerint egyedi ajánlatot készítünk személyre szabottan.

Behozott borok, sütemények és töményitalok esetén 2.200 Ft/fő szervízdíjat számítunk fel!  
A menük ára az italfogyasztást nem tartalmazza!