

RENDEZVÉNY KÖZPONT  BOUTIQUE HOTEL

CÉGES ÉS EGYÉB RENDEZVÉNYEK

2024-2025 években tartott ünnepségekre

György Emil

+36 20 949 1073

Cím: 1221 Budapest, Anna utca 9.

ÉTEL-ITAL LEHETŐSÉGEINK

Welcome

Pezsgők és narancslé (pincér kínálja tálcáról) 1290 ft./fő
Ízesített Hasé-k (lazacos, spenótos, olívás, stb.) 1490 ft./fő vagy
Édes, sós apró sütik, pogácsák: 1190 ft./fő vagy

Finger Food

I. Menü 5990 ft./fő

Mozzarella gyöngyök cherry paradicsommal, házi pestoval
Zöldfűszeres jércepástétom sajtmártással
Lassan sült mangalica tarja BBQ dippel
Padlizsánkrém olíva bogyóval, pitával

II. Menü 7990 ft./fő

Kacsamáj krém lilahagyma lekvárral
Tandori garnéla mangó chuttney-val
Szicíliai tésztasaláta
Zöldfűszeres juhsajt cukkíniben
Aszalt paradicsomos jércepástétom ajvárkrémmel

III. Menü 9990 ft./fő

Sütőtök krémleves
Paraj krémleves
Pisztráng füstön, édeskömény salátával
Libamáj brulée
Szűzermék fermentált gombákkal
Füstölt lazac fűszeres mascarponéval
Friss zöldségek brokkoli dippel
Kacsa rilette birsalmával

BEKÉSZÍTÉSEK

S: (30 perc): 890 ft./fő

presszókávé, capuccino, hosszú kávé
szénsavas- és szénsavmentes ásványvíz citromkarikával

M: (30 perc) 1890 ft./fő

presszókávé, capuccino, hosszú kávé, tea
szénsavas- és szénsavmentes ásványvíz
sós-édes aprósütemények

L: (45 perc) 3.990 ft./fő

presszókávé, capuccino, hosszú kávé, tea
szénsavas- és szénsavmentes ásványvíz
szendvicsek baguette-ből, 4 db./fő (sonkás, sajtos, szalámis, padlizsános)

XL: (45 perc) 4.990 ft./fő

presszókávé, capuccino, hosszú kávé, tea
szénsavas- és szénsavmentes ásványvíz
szendvicsek baguette-ből, 4 db./fő (sonkás, sajtos, szalámis, padlizsános)
coca-cola szénsavas portfólió.

SZENDVICS EBÉD

szendvicsek baguette-ből, 590 ft./db. (sonkás, sajtos, szalámis, padlizsános) javasolt mennyiség: 5-6 db./fő, self service

EBÉD ÉS VACSORA JAVASLATOK

Előételeink, hozzá friss pékáru

Padlizsánkrém, friss zöldségek, pékáru (V. G. L.) 1490 ft.

Zsályás jércepástétom, friss zöldségekkel (G. L.) 1490 ft.

Lassan sült mangalica tarja BBQ dippel (G. L.) 1490 ft.

Mini mozzarella gyöngyök, cherry paradicsommal, pestoval ízesítve (V) 1490 ft.

Mentás zöldborsópüré olívával (V. G. L.) 1490 ft.

Levesek /3 dl/ adag

fokhagyma krémleves sajtos croutonnal 1490 ft.

rókgomba krémleves levesgyönggyel 1490 ft.

újhagymás zöldborsó veloute, fűszeres kenyérkockával 1490 ft.

frankfurti leves 1990 ft.

sertésgulyás csipetkével, gazdagon 2990 ft.

Egytálételek

bácskai rizses hús 3990 ft.

sajtos kolbászos rakott burgonya 3990 ft.

Főételek

bolognai penne parmezánnal 2490 ft.

tejszínes, gombás csirkemell fusilivel 2990 ft.

Jack Daniels Tenesse csirkecombfilé kukoricás rizzsel 3490 ft.

csirkecomb gyömbéres karottával 3490 ft.

fokhagymás dagadó beaonos zöldbabbal 3490 ft.

provencai sertésragú petrezselymes burgonyával 3990 ft.

sertés blanquette rizs piláffal 3990 ft.

pulykajava zöldségkrém mártással, szalvéta gombóccal 3990 ft.

Vegetáriánus ételek

grillezett kecskesajt friss salátával 2990 ft.

cukkinis penne carbonara 2990 ft.

Ottolenghis multi-vegetable paella 3,990 ft.

VACSORA: ELITE

(felszolgált menü, tányérszervizzel):

9990 ft./fő + 10% szervizdíj

Előétel

Mediterrán ízelítő: feta, rétes batyu, paradicsomos bruschetta, sárgadinnye, sonka, friss pékáru (V. G. L.)

Leves

Gyöngytyúk erőleves rántott borsóval (V. G. L.)

Főétel

Bretagne-i bordírozott sertésszűz, erdei gombás mártással, kecskesajtos polentával

Desszert

Torta variációk

Desszertek és éttermi meleg tészták

Mákos guba vaníliával 1490 ft. (V. L.)

Vegyes rétes fahéj mártással 1490 ft. (V. L.)

Császármorzsa barack ízzel 1490 ft. (V. L.)

Panna cotta erdei gyümölccsel 1490 ft. (V. L.)

Gyümölcsös és csokoládés mousse válogatás 1490 ft. (V. L.)

Vitaminbomba, friss gyümölcs mix 1990 ft. (20 dkg./fő, V. G. L.)

TÁLSZERVIZES MENÜINK

(szervizdíj +10%)

Fitt Menü

Levesek

Sajtkrémleves, fűszeres croutonnal (Vega)
Zöldségleves (Glutén. Laktóz.)

Főételek

Citromos csirkecombfilé flekken (G. L.)
Egészben sült, omlós, szaftos sertéstarja hagymás pácban (G. L.)
Grillezett tofu kakukkfűves, fokhagymás marinádban (V)
Zöldséges, szójaszószos párolt rizs (G. L.)
Fűszerezett, sült hasáb burgonya (G. L.)
Csalamádé (V. G. L.)

8.990.- Ft / fő

Medium Menü

Előétel

Padlizsánkrém, friss zöldségek, pékáru (V. G. L.)

Levesek

Gyöngyöző húsleves, vele főtt zöldségekkel, külön tálalt csigatésztával (G.L.)
Fehérboros-citrusos zöldségkrémleves pirítós kockákkal (V)

Főételek

Omlós, tejfölben pácolt, rántott jércemell szeletek

Lassan pirosra sült, fűszeres sertéstarja (G. L.)

Rozmaringos, kakukkfűves pulykasült (G. L.)

Rántott sajt, gomba, karfiol (V)

Zöldséges rizs, tartár (V. G. L.)

Petrezselymes, duplavajas burgonya (V. G.)

Grillezett zöldségek olíva ágyon (V. G. L.)

Balsamos csalamádé (V. G. L.)

vagy

Noszlopi savanyú uborka (V. G. L.)

Desszert

Vegyes rétes válogatás, vanília sodóval (V.)

vagy

Tradicionális somlói galuska (pohárdesszert) (V.)

vagy

Vitaminbomba, friss gyümölcs mix. (20 dkg./fő, V. G. L.)

11.990.- Ft / fő

Fine Menü

Előételek

Zsályás jércepástétom, friss zöldségekkel (G. L.)

Mentás zöldborsópüré olívával (V.)

Friss pékáru (V.)

Levesek

Zöldséges marhahúsleves, vele főtt marhahús kockákkal, külön tálalt csigatésztával (G, L)

Tárkonyos, tejfölös csirkeraguleves gazdagon

Isteni sajtkrémleves háromféle sajtból, sajtos piritóssal (V)

Főételek

Supreme Csirkemell sáfrányos mártással (G, L)

Fokhagymás sertéskaraj szalonna kakastaréjjal (G, L)

Sajttal, sonkával töltött sertésborda (Cordon Bleu)

Rántott trappista sajt, gomba, karfiol (V)

Fűszeres párolt bulgur

Fűszeres indián rizs (G, L)

Hatfűszeres parázs burgonya (G. L.)

Párolt zöldségek

Savanyúságok hordóból (almapaprika, csemege uborka, csalamádé, V. G. L.)

Desszert

Brownie, gyümölcs coulis

vagy

Vitaminbomba, friss gyümölcs mix. (20 dkg./fő, V. G. L.)

14.990.- Ft / fő

BÜFÉASZTALOS MENÜINK

Easy Art Menü

Előételek

Zsályás jércepástétom, friss zöldségekkel (G. L.)
Mini mozzarella gyöngyök, cherry paradicsommal, pestoval ízesítve (V.)
Friss pékáru

Levesek

Zöldséges marhahúsleves, vele főtt marhahús kockákkal, külön tálalt
csigatésztával (G, L)
Tárkonyos, tejfölös csirkeraguleves gazdagon
Isteni sajtkrémleves háromféle sajtból, sajtos pirítóssal (V)

Főételek

Aszalt barackkal és sajttal töltött csirkecomb, burgonyahab (G.)
Boeuf Bourguignon (zöldséges marharagu) petrezselymes, dupla vajjas burgonya
(G. L.)
Mandulás köntösben sült pulykamell, aranymazsolás jázminrizs (L.)
Szaftos mangalica paprikás, pirított házi tarhonyával
Paraj pesztos gnocci, fűszeres paradicsommal (V)

Savanyúság

Vegyes lakodalmas savanyúságok hordóból (V. G. L.)

Desszert

Brownie, gyümölcs coulis (V.)
vagy
Vitaminbomba, friss gyümölcs mix. (20 dkg./fő, V. G. L.)

14.990.- Ft / fő

Flow Art menü

Előételek

Lassan sült mangalica tarja BBQ dip-el (G. L.)
Mini mozzarella gyöngyök, cherry paradicsommal és pestoval (V.)
Friss pékáru

Levesek

Újházi jércehúsleves, zöldségekkel, tépelt húsával, külön tálalt csigatésztával (G. L.)

Tárkonyos marharaguleves krumpligombóccal
Mentás hideg eperkrém leves (V. - gyerek)

Főételek

Vörösboros rose kacsamell, pezsgős párolt káposztával, hagymás törtburgonyával (G. L.)

Marhapofa pörkölt, galuska brulée (L.)

Mozzarellás, pestos, paradicsomos, csirkemell, indián rizzsel (G.)
Sajttal, sonkával töltött sertésborda hatfűszeres parázsburgonyával (Cordon Bleu)

Penne all' Arrabbiata friss bazsalikommal, parmezán sajttal (V.)

Saláták

Zöldséges, olívás bulgur saláta (V.)

Waldorf saláta ropogósan (V.)

Desszertek

Nutellás tiramisu erdei málnavelővel (pohárdesszert) (V.)
vagy

Vitaminbomba, friss gyümölcs mix. (20 dkg./fő, V. G. L.)

16.990.- Ft / fő

Supreme Art menü

Előételek (tripla)

Zsályás jércepástétom, friss zöldségekkel (G. L.)

Lassan sült mangalica tarja BBQ dippel (G. L.)

Mini mozzarella gyöngyök, cherry paradicsommal és pestoval (V.)

Friss pékáru

Levesek

Tárkonyos borjúragu leves, házi burgonyagombóccal (G. L.)

Újházi tyúkhúsleves csigatésztával, tépett húsával, zöldségével

Isteni sajtkrémleves háromféle sajtból, sajtos piritóssal (V)

Mentás hideg eperkrém leves (gyerek)

Főételek

Mentás joghurtban pihentetett báránysült, árpa rizottóval, rozmaringos jus-sal

Grillezett lazacfilé, tejszínes erdei gombamártással, olívában sült indián rizzsel

(G, L)

Eszterházy marhasült, szalvétagombóccal

Sajttal, sonkával töltött sertésborda, tepsis burgonyával

Magvas bundában sült zöldségek tartármártással (V. G. L.)

Saláták

Waldorf saláta

Superfood saláta (a saláták királya!)

Desszertek

Gyümölcs & csokoládé mousse (V.)

Vitamin bomba, friss gyümölcs mix. (20 dkg./fő, V. G. L.)

19.990.- Ft /fő

ITALOK

(négy óra időtartam fölött 50%
kedvezmény az italárainkból/fő/óra)

Simple csomag, korlátlan fogyasztással, self service:

Szénsavas, szénsavmentes ásványvíz citromkarikával, self service

Sunshine limonádé bár, self service:

Citrusos

Erdei gyümölcsös

Gyömbéres-uborkás (cukormentes)

Kávék, teák

900 ft./fő/megkezdett óra (minimum 3 óra fizetendő).

Multi csomag, bárszervizzel, korlátlan fogyasztással:

Szénsavas, szénsavmentes ásványvíz citromkarikával, self service

Sunshine limonádé bár, self service:

Citrusos

Erdei gyümölcsös

Gyömbéres-uborkás (cukormentes)

Rostos, szűrt üdítőitalok (őszibarack, alma, narancs)

Coca-cola

Coca-cola zero

Fanta narancs

Kinley gyömbér

Kinley tonic

Sprite

Kávék, teák

1.200.- ft. /fő/megkezdett óra (minimum 3 óra fizetendő).

**Alkoholos italok, bárszervizzel,
csomagáron, korlátlan fogyasztással**

Pezsgők

Törley Gála sec, Törley Brut, Törley Doux, Törley alk. mentes

Boraink

(az asztalokra szervírozva jégágyon pezsgősvödrökben)

Frittman Irsai Olivér, Frittman kékfrankos, Frittman rose cuvée

Csapoltsör

Dreher

1.500 ft. /fő/megkezdett óra

(minimum 3 óra fizetendő)

Röviditalok és koktélok:

Jack Daniels whisky
Szatmári szilvapálinka
Aperol
Jägermeister
Unicum
Bacardi rum
Angostura reserva fehér rum
Jameson ír whisky
Johnie Walker whisky
Saint Remy XO konyak
Baileys
Beefeater gin
Tequila
Stolichnaya vodka
Finlandia vodka
Malibu kókusz rum
Kahlua kávé likőr
Limoncello della tradizione citrom likőr
Martini Bianco
Matini Rosso
Aperol Spricc
Gin&Tonic
Vodka&Soda
Cuba Libre

2.000 ft./fő/megkezdett óra

(minimum 3 óra fizetendő)

Az áraink nettó árak +5% áfa (az alkoholos italok kivételével), személyzettel és az ehhez szükséges eszközökkel