

RENDEZVÉNY  BOUTIQUE
KÖZPONT HOTEL

"BEST OF 2025"
KEDVEZMÉNYES ESKÜVŐI
CSOMAG AJÁNLATUNK

a 2025 évben megtartandó ünnepségekre

György Emil

+36 20 949 1073

Cím: 1221 Budapest, Anna utca 9.

KEDVES JEGYESEK!

Megtisztelő számunkra, hogy virtuálisan felkeresték intézményünket!

Amennyiben a Nagy Napi Ünnepséghez egy olyan valóban egyedi és patinás helyszínt keresnek ahol tényleg mindent megtalálnak egy tökéletes és felejthetetlen ünnepséghez akkor a legjobb helyen járnak intézményünkben.

Sok éves szakmai tapasztalatunk miatt tudjuk, hogy Párjainknak ez az a Nagy Nap amely nem ismétlődik többé és ezért rendre örök emléket kivitelezünk számukra. Köszönjük ha minket választanak e nemes feladatra és mindent meg fogunk tenni annak érdekében, hogy az esküvőjük igazi ünnep legyen!

Jelszavunk: "Minden egy helyen!"

Az intézményünkről röviden:

6500 nm.-es bekerített, parkosított, rendezett telkünk Budapest XI.-XXII. ker határán, Budafok szívében található, a belvárostól 15 percnyi autóútra, buszok illetve villamos megálló 100 méterre. 27 szobás Hotel, 80 parkoló, saját konyha, rendezvénytermek, kültéri és beltéri szertartási helyszín, esküvői bútorzat és minden egyéb tárgyi eszköz rendelkezésünkre áll ami páratlanná tehet egy esküvőt!

Beltér:

Négy klimatizált rendezvénytermünk (110 nm., 130 nm., 150 nm., 300 nm.) mindegyike rendelkezik beépített professzionális hang és fénytechnikával, kör és/vagy táblaasztalos, bankettszékes bútorzattal, mozi méretű vetítési lehetőséggel. Három külön bár, RGB-s a -dekoráció színéhez állítható- színes világítás, selfie gép, füst és jégfüst gépek, pezsgőfal, fotófal, csocsóasztal, ötféle színű székszeknya (fehér, fekete, világos szürke, sötét szürke és rózsaszín) és hatféle színű székmasni (arany, ezüst, fehér, piros, kék és zöld) teszi teljessé a helyszínt sok tökéletes esküvői ünnepséghez, hogy ne minden esküvőnk egyszínű és egyforma háttérű legyen.

Saját nagyipari gépekkel rendelkező konyhánk van és minden éttermi eszközzel rendelkezünk ahhoz is, hogy az ünnep tényleg egy elegáns Ünnep lehessen és úgy is nézzen ki majd a fotókon, videókon!

Kültér:

Épített Boldogságkapus kültéri szertartási helyszínünk akár 500 fő befogadására is alkalmas de feldíszített, belső szertartási termünk is (200 fő) folyamatosan rendelkezésre áll ha benti ceremónia mellett dönt a Pár vagy az időjárás.



"BEST OF 2025" KEDVEZMÉNYES ESKÜVŐI CSOMAG AJÁNLATUNK

a 2025 évben megtartandó ünnepekre: 19.900 Ft
(minimum 40 fős létszám esetén kérhető)

- 5 órás vendéglátás, (bármeddig hosszabbítható)
- Különterem biztosítása az ünnepséghez (40-80 fő Dorai terem, 80 fő felett Francois terem)
- Bútorzat (kör illetve táblaasztalok, bankettszékek, spandex abrosz) az adott létszámra, kívánság szerint berendezve
- Díjmentes parkolás, saját, zárt, aszfalozott parkolónkban
- Szakképzett személyzet
- 16 mosdó (8 női, 7 férfi, 1 mozgássérült és pelenkázó) tükörfallal, takarítói felügyelettel.



A "BEST OF 2025" ÉTEL-ITAL TARTALMA:

Welcome falatkák és italok (önkiszolgáló) a vendégváráshoz:

Pezsgő és narancslé érkezéskor:

- Törley Gála sec (száraz)
- Törley Doux (édes)
- Törley alk. mentes
- Édes és sós aprósütik

Sunshine limonádébár:

- Citrusos
- Erdei gyümölcsös
- Gyömbéres-uborkás (cukormentes)
- szénasavas és szénsavmentes ásványvíz, citromkarikával, jéggel üveg karafokban

Büféasztalos ünnepi vacsora

(Jelölések: V= vegetáriánus, G: gluténérzékenyek, L: laktózérzékenyek is
fogyaszthatják)

Fitt Menü

Levesek

- Sajtkrémleves, fűszeres croutonnal (V.)
- Zöldségleves (G. L.)

"BEST OF 2025"

ÉTEL-ITAL TARTALMA:

Főételek

- Citromos csirkecomb filé 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 hasáburgonya (G. L.)

Savanyúság

- Csalamádé (V. G. L.)

Ültetett tányér és tálszervizes vacsora menü: +1200 ft./fő szervizdíj ellenében kérhető vagy 50-50% tálszerviz, előételek, levesek az asztalokra, főétel, desszert büféasztalról +600 ft./fő)

Amennyiben a fenti menüinket kiegészítenék, cserélnék annak valamely részét vagy egészét, az csak megbeszélés kérdése!

Italok: korlátlan fogyasztással, 5 óra időtartamban (a teremben)

Sunshine limonádé bár (önkiszolgáló)

- Citrusos
- Erdei gyümölcsös
- Gyömbéres-uborkás (cukormentes)
- Szénsavas, szénsavmentes ásványvíz citromkarikával (üveg karafokban az asztalokra)

Alkoholos italok

Pezsgők:

- Törley Gála sec (száraz)
- Törley Doux (édes)
- Törley alk. mentes

Boraink: (az asztalokra szervírozva jégágyon pezsgősvödrökben)

- Frittmann vagy Gere száraz fehér bor
- Frittmann vagy Gere rozé
- Frittmann Kékfrankos

Csapolt sör a Francois teremben

- Dreher

Kisebb termeinkben

- Dreher palackozott

Kívánságra bármilyen sörre cserélhető, csereár megbeszélés tárgya

A fentiek ára: 19.900 ft./fő

Röviditalok bárszervizzel, korlátlan fogyasztással + 3000 ft./fő felárért kérhetőek az 5 órás időtartamban.

- Szatmári szilvapálinka
- Unicum
- Angostura reserva fehér rum
- Johnie Walker whisky
- Saint Remy XO konyak
- Stolichnaya vodka

Az italcsomagjaink időtartama kívánságra hosszabbítható: Alkoholmentes + Pezsgő-sör-bor csomag 1200 Ft /fő/megkezdett óra (csak a hosszabbítás időpontjában maradt létszámra számoljuk és utólag fizetendő)
Prémium rövidital csomag hosszabbítása 1500 Ft /fő/megkezdett óra (csak a hosszabbítás időpontjában maradt létszámra számoljuk és utólag fizetendő)

Szertartás hangosítása, a teremben alap hangosítás, halk bázene, laptop, spotify, mikrofon, díja: 1000 ft./fő

Behozott italokra a bárszerviz díja: 1000 ft./fő

Torta tárolása és a szükséges eszközök biztosítása, vágás, mosogatás: 1000 ft./fő

A fenti árak a bruttó, fizetendő árak! Árainkra árstopot és árgaranciát vállalunk 2025. évben megtartott rendezvényekre!

Kedvezményes csomagunk 25% foglaló kifizetésével ezen a garantált áron foglalható a 2025.12.31.-ig megtartandó rendezvényekre! (vis maior helyzet esetén 2026.12.31.-ig tart az árgarancia)

Amennyiben ajánlatunk elnyerte tetszésüket várjuk hívásukat egy helyszínbejárás időpontjának egyeztetésére!

üdvözlettel:

György Emil

+36 20 949 1073