



RENDEZVÉNY  BOUTIQUE  
KÖZPONT HOTEL

"BEST OF 2026"  
KEDVEZMÉNYES ESKÜVŐI  
CSOMAG AJÁNLATUNK

a 2026 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:

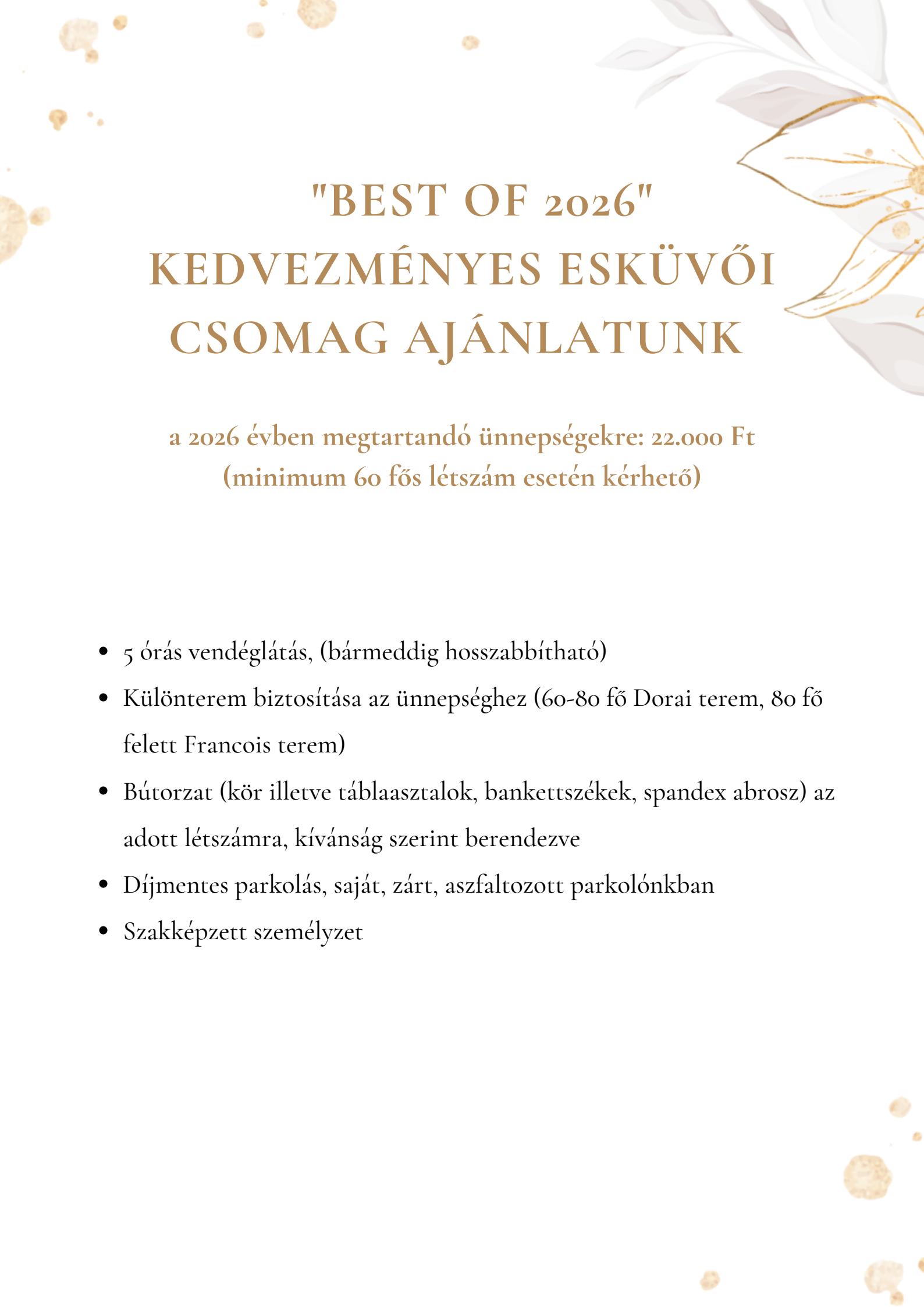
Négy klimatizált rendezvénytermünk (110 nm., 130 nm., 150 nm., 300 nm.) mindegyike rendelkezik beépített professzionális hang és fénytechnikával, kör és/vagy táblaasztalos, bankettszékes bútorzattal, mozi méretű vetítési lehetőséggel. Három külön bár, RGB-s a -dekoráció színéhez állítható- színes világítás, 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 2026" KEDVEZMÉNYES ESKÜVŐI CSOMAG AJÁNLATUNK

a 2026 évben megtartandó ünnepségekre: 22.000 Ft  
(minimum 60 fős létszám esetén kérhető)

- 5 órás vendéglátás, (bármeddig hosszabbítható)
- Különterem biztosítása az ünnepséghez (60-80 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, aszfaltozott parkolónkban
- Szakképzett személyzet



# A "BEST OF 2026" 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 aprósüтик

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 2026"

### 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 hasábburgonya (G. L.)

#### Savanyúság

- Csalamádé (V. G. L.)

Ültetett tányér és tálszervizes vacsora menü: +1600 ft./fő szervizdíj ellenében kérhető vagy 50-50% tálszerviz, előételek, levesek az asztalokra, főétel, desszert büféasztalról +800 ft./fő)

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

**Italok: korlátlan fogyasztással, 5 óra időtartamban**

#### Sunshine limonádé bár (önkiszolgáló)

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

## 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 vagy Bock száraz vörös bor

### Csapolt sör a Francois teremben

- Dreher

### Kisebb termeinkben

- Dreher palackozott (self service)

Kívánságra bármilyen sörre cserélhető, csereár megbeszélés tárgya

**A fentiek ára: 22.000 ft./fő**

Röviditalok bárszervizzel, korlátlan fogyasztással + 5000 ft./fő felárért kérhetőek az 5 órás időtartamban.

- Szatmári szilvapálinka
- Unicum
- Johnie Walker whisky
- Saint Remy XO konyak
- Stolichnaya vodka

Az italcsomagjaink időtartama kívánságra hosszabbítható: Alkoholmentes + Pezsgő-sör-bor csomag 2000 Ft /fő/megkezdett óra (csak a hosszabbítás időpontjában maradt létszámra számoljuk és utólag fizetendő)  
Prémium rövidital csomag hosszabbítása 3000 Ft /fő/megkezdett óra (csak a hosszabbítás időpontjában maradt létszámra számoljuk és utólag fizetendő)

A teremben alap hangosítás, halk bárzene, laptop, spotify, mikrofon, díja: 1000 ft./fő

Behozott italokra a bárszerviz díja: 1500 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 2026. évben megtartott rendezvényekre!

Kedvezményes csomagunk 25% foglaló kifizetésével ezen a garantált áron foglalható a 2026.12.31.-ig megtartandó rendezvényekre! (vis maior helyzet esetén 2027.12.31.-ig tart az árgarancia)

Amennyiben ajánlatunk elnyerte tetszésüket várjuk hívásukat egy helyszínbejárás időpontjának egyeztetésére!

üdvözlettel:  
György Emil

+36 20 949 1073