



ESKÜVŐI MENÜ AJÁNLAT 2024

Helyszíneink:

Rendezvénykert:

pénteken 60-300 főig
szombaton 80-300 főig

Étterem:

80 főig

Pince különterem:

60 főig

Információ:

Móra Róbert 20/9 46 46 16

Dóka Pál 20/3 96 43 55

info@fullparty.hu

ÉTTERMI ESKÜVŐ - MENÜ AJÁNLAT

A menü: Gyöngyöző tyúkhúsleves lúdgégetésztával
Vörösboros marha lábszár pörkölt galuskával
és köményes sós burgonyával
Vegyes savanyúság

Vegyes sültizelítő: Rántott sertésborda, fűszeres jércemell érmék
Bundázott zöldség kavalkád (gomba, karfiol, brokkoli)
Gödöllői töltött csirkecomb, roston sült tarja
Hasáb burgonya, rizibizi, párolt zöldségek
Tartármártás

Ár: 10.000 Ft/fő

B menü: Gyöngyöző tyúkhúsleves lúdgégetésztával
Vörösboros marha lábszár pörkölt galuskával
és köményes sós burgonyával
Vegyes savanyúság

Menyegzői sültés tál: Vasalt csirkecomb roston
Rántott sertésszelet sajttal-sonkával töltve
Párizsi bundában sült csirkemell szalagok
Vasi pecsenye tarjából, rántott trappista sajt
Hasáb burgonya, rizibizi, párolt zöldségek
Tartármártás, tejszínes gombamártás

Ár: 11.000 Ft/fő

C menü: Gyöngyöző tyúkhúsleves lúdgégetésztával
Borjú raguleves kapros burgonya gombóccal
Vörösboros marha lábszár pörkölt galuskával
Birka pörkölt köményes sós burgonyával
Vegyes savanyúság

„Násznap kedvence” sült izelítő: Joghurtos bazsalikomos jércemell roston
Magvas bundában sült fetával töltött sertés java
Tejfölös kemencés csülök
Rántott harcsafilé
Bundázott zöldség kavalkád (gomba, karfiol, brokkoli)
Fűszeres héjas burgonya, grillezett zöldségek, tócsni
Tartármártás, tejszínes gombamártás

Ár: 12.000 Ft/fő

Minden menü tartalmazza érkezéskor a pogácsát.
24 h után a maradék sülték kerülnek büféasztalra

KERTI ESKÜVŐ - MENÜAJÁNLAT

A menü:

Felszolgálva: Gyöngyöző tyúkhúsleves lúdgégetésztával
Büféasztalon: Vörösboros marha lábszár pörkölt galuskával
és köményes sós burgonyával

Grillen készült ételek:

Pikáns sertés flekken
Bazsalikomos grillezett jércemell
Grillezett mozzarella és camembert

Frissensültek:

Bundázott zöldség kavalkád (gomba, karfiol, brokkoli)
Rántott csirke comb
Sajttal töltött jércemell párizsi bundában

Köreték:

Fűszeres héjas burgonya, grillezett zöldségek
Párolt jázmin rizs, tócsni

Salátabár:

Savanyúságok, paradicsomsaláta, uborkasaláta
Friss kevert zöldsaláta, majonézes téztsaláta
Kovászos uborka, sonkás kukoricasaláta

24h után: Töltött káposzta

Ár: **12.500 Ft/fő**

B menü:

Felszolgálva: Gyöngyöző tyúkhúsleves lúdgégetésztával
Vörösboros marha lábszár pörkölt galuskával
és köményes sós burgonyával
Vegyes savanyúság

Menyegzői sültés tál:

Kapros-joghurtos csirkecomb sütve
Párizsi sertésszelet
Bundázott zöldség kavalkád (gomba, karfiol, brokkoli)
Sajttal-sonkával töltött csirkemell rántva
Grillezett camembert

Köreték:

Fűszeres héjas burgonya, grillezett zöldségek
Burgonya tócsni, párolt jázmin rizs

Büféasztalon:

24h után: Töltött káposzta

Ár: **13.500 Ft/fő**

Kívánság szerint egyedi menüsört is össze tudunk állítani, különleges étkezési szokásokat és ételallergiákat figyelembe véve.

Gyerek kedvezmény:

5 év alatti gyerekeknek ingyenes
5 és 12 éves kor között 50 % kedvezmény a menü árából.

Kert használati díj:	110.000 Ft	Zártkörű, hajnalig tartó rendezvényénél
Étterem használati díj	50.000 Ft	Zártkörű, hajnalig tartó rendezvényénél
Ceremónia kialakítás:	55.000 Ft	Chiavari székekkel, boldogságkapuval
Morzsaparti:	30.000 Ft	Megmaradt ételek újra tálalása
Torta szervízdíj:	500 Ft / fő	Torta -és aprósütemény behozható

Érvényes: 2024.01.01-től

Minden menü tartalmazza érkezéskor a pogácsát és a gyümölcskínálót.