



## ESKÜVŐI MENÜ AJÁNLAT 2026

### Helyszíneink

#### Díszterem és rendezvénykert:

pénteken 60-300 főig  
szombaton 80-300 főig

Étterem: 80 főig

Pince különterem: 60 főig

### Információ

Móra Róbert +3620 946 46 16  
Dóka Pál +3620 396 43 55

info@fullparty.hu  
www.abajor.hu

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.

### Egyéb díjak

Díszterem és kert használat Zártkörű, hajnalig tartó rendezvénynél	200.000 Ft
Étterem használat Zártkörű, hajnalig tartó rendezvénynél	80.000 Ft
Ceremónia helyszín Chiavari székekkel, boldogságkapuval	80.000 Ft
Morzsaparti Másnap reggel megmaradt ételek újra tálalása	40.000 Ft
Torta szervízdíj Torta és aprósütemény hűtése, tárolása és igény szerinti szervírozása	600 Ft/fő
Színpad 3m x 4 m, 40 cm magas	35.000 Ft
vagy Főasztal emelvény 6m x 2 m, 20 cm magas	35.000 Ft

Érvényes: 2026.01.01-től

## ÉTTERMI ESKÜVŐ - MENÜ AJÁNLAT

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

Vegyes sültizelítő: Rántott sertésszelet, csirkemell érmék orly módra  
Bundázott zöldség kavalkád (gomba, karfiol)  
Rántott csirkecomb, roston sült mustáros tarja  
Hasábburgonya, rizibizi, grillezett zöldségek  
Tartármártás

**Ár:** 13.500 Ft/fő

---

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

Menyegzői sültés tál: Vasalt csirkecombfilé roston  
Rántott sertésszelet sajttal-sonkával töltve  
Pankó morzsában sült csirkemell szalagok  
Vasi pecsenye tarjából, rántott trappista sajt  
Hasábburgonya, rizibizi, grillezett zöldségek  
Tartármártás

**Ár:** 14.500 Ft/fő

---

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

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

**Ár:** 15.500 Ft/fő

---

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

## DÍSZTERMI ESKÜVŐ - MENÜAJÁNLAT

**A menü:** Gyöngyöző tyúkhúsleves lúdgégetésztával  
**Felszolgálva:** Vörösboros marha lábszár pörkölt galuskával  
**Büféasztalon:** 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: Házi savanyúságok, kovászos uborka  
Paradicsomsaláta, uborkasaláta  
Friss kevert zöldsaláta  
Majonézes tésztaasaláta, majonézes kukoricasaláta

Éjfél után: Töltött káposzta tejföllel

**Ár:** 15.500 Ft/fő

---

**B menü:** Gyöngyöző tyúkhúsleves lúdgégetésztával  
**Felszolgálva:** 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  
Párolt jázmin rizs, tócsni

**Büféasztalon:** Töltött káposzta tejföllel  
Éjfél után:

**Ár:** 17.000 Ft/fő

---

Minden menü tartalmazza érkezéskor a pogácsát és a gyümölcskínálót.