



DUNA GARDEN



Kedves Hölgyem, kedves Uram!

Mindenekelőtt engedjék meg, hogy gratuláljunk leendő esküvőjükhöz és megköszönjük érdeklődésüket!

Bízunk benne, hogy a Duna Garden Étterem és Hotel**** hozzájárulhat, hogy egy felejthetetlen élménnyel gazdagodva távozzanak mind Önök, mind a vendégeik.

Felmerülő kérdés, kérés esetén örömmel állunk rendelkezésükre!

Duna Garden Hotel** csapata**

***Szállás az ifjú pár részére:**

Hotelünk 1 éjszakára 50% kedvezményt biztosít a Deluxe lakosztály árából az ifjú pár részére.

A szoba érkezés napjától 14 órától következő nap 10 óráig állnak rendelkezésére.

*A vendégeknek pedig 10% kedvezményt biztosítunk az eredeti szobaárból, amiről aktuálisan a recepción tud érdeklődni. (Szobaár + IFA, amely tartalmazza a büféreggelit.)





MENÜ AJÁNLAT

Áraink tartalmazzák az Áfa-t.

Árainkra 12%-os szervízdíjat számolunk fel.

1. MENÜ

15.990 Ft/fő

Leves (3dl/fő) – 1 választható ízlés szerint

- Újházi tyúkhúsleves
- Szürkemarkarha gulyás

Vegetáriánus leves

- Brokkolikrémleves fűszeres krutonnal

Főétel – 3 választható ízlés szerint 4 személyes tálon tálalva (30dkg hús/fő)

- Sajttal -sonkával töltött csirkemell rántva
- Ropogós sült kacsacomb, párolt lilakáposztával
- Fokhagymás flekken, sült lyoni hagymával

Vegetáriánus főétel

- Rántott karfiol, rántott gomba, rántott sajt(8dkg), rántott cukkini

Köret (35dkg/fő)

- Hagymás tört burgonya
- Rizi-bizi
- Grillezett zöldségek

Desszert – 1 választható ízlés szerint

- Somlói galuska (pohárban szervírozva)
- Rétesvariációk (meggyes, túrós, almás) vanília sodóval





2.MENÜ

Vendégváró pogácsa: sajtos, magvas 10 dkg/fő

Hideg előétel (20dkg/fő)

- Liba ízeltő (füstölt libamell, rilette, tepertőkrém) idény zöldségekkel

Leves (3dl/fő) *2 választható ízlés szerint*

- Újházi tyúkhúsleves
- Tejfölös borjúraguleves

Vegetáriánus leves

- Füstölt zellerkrémleves zöldségchips-szel

Főétel – 4 személyes tálon tálalva (30dkg hús/fő)

- Sajttal-sonkával töltött csirkemell rántva
- Ropogós sült kacsacomb, párolt lilakáposztával
- Fokhagymás flekken, sült lyoni hagymával

Vegetáriánus főétel

- Rántott karfiol és rántott gomba, rántott cukkini, rántott padlizsán, rántott sajt (8dkg)

Köret (35dkg/fő)

- Hagymás tört burgonya
- Aszalt paradicsomos rizs
- Grillezett zöldségek

Savanyúság (5-5dkg/fő)

- vegyes vágott savanyúság, csemege uborka

16.990 Ft/fő





3 .MENÜ

Vendégváró pogácsa : sajtos, magvas (10 dkg /fő)

Előétel - 4 személyes tálon tálalva (20dkg/fő)

- Grawlax lazac lime-os kapros sajtkrémmel
- Vadpástétom erdei gyümölcsös chutneyval
- Zsályával füstölt sousvide jércemell
- Balzsamecettel savanyított zöldségek parmezán forgáccsal

Leves (3dl/fő) 2 választható ízlés szerint

- Spárga becsinált leves húsgombóccal
- Koriander kacsaleves főtt zöldségeivel lúdgége tésztával

Vegetáriánus leves

- Gyümölcsleves vaníliás tejfölhabbal

Főétel - 4személyes tálon tálalva (30dkg hús/fő)

- Pármaisonkában sült sertésszűz, édesburgonya galetten pirított erdei gombákkal
- Rozé kacsamell, vörösáfonyás burgonyapürével
- Bükkfán füstölt pizstráng serpenyős zöldségekkel

Vegetáriánus étel

- Kemencében sült camambert serpenyős zöldségekkel

22.990 Ft/ fő





4 .MENÜ

Vendégváró pogácsa: tepertős, sajtos (10 dkg/fő)

Hideg előétel – 3 választható ízlés szerint (20dkg/Fő)

- Magyaros vegyes ízelítő friss zöldségekkel
- Házi füstölt kacsavariációk
- Kacsamáj bonbon tokajis zselével
- Friss kerti saláta pirított magvakkal, organikus zöldségekkel
- Kecsesajttal gazdagított vegyes saláta zöldfűszeres dresszingsel
- Narancsos-chilis jércesaláta dresszingsel
- Mangós hideg ráksaláta
- Görögsaláta
- Mangalica sonkarózsák zöldfűszeres ricottával
- Házilag füstölt pisztráng, angol zellersalátával
- Pármai sonka, sárgadinnyével

25.000 Ft/ fő

Leves (3dl/fő) 2 választható ízlés szerint

- Újházi tyúkhúsleves
- Szürkemarha gulyás
- Jókai bableves
- Tárkonyos pulykaraguleves
- Tejfölös borjúraguleves
- Kacsamájgombóc leves

Vegetáriánus leves

- Gyümölcskrémleves friss bazsalikommal
- Vargánya krémleves zöld olajjal
- Brokkoli krémleves fűszeres krutonnal
- Füstölt zellerkrémleves zöldségchips-szel

Főétel - 4személyes tálon tálalva (30dkg hús/fő)

- Sajttal-sonkával töltött csirkemell rántva
- Ropogós kacsacomb
- Aszaltparadicsomos, fetás csirkemell csőben sütve
- Citrusos lazac steak, pirított francia ceruzababbal
- Libamájjal és vargányával töltött csirkemell suprême
- Omlós marhapofa, vörösboros zöldségraguval
- Paprikás csirke
- Magvas bundában sült jércemell
- Harcsapaprikás
- Gödöllői töltött csirkecomb



DUNA GARDEN****

1203 Budapest, Vízisport utca 12-18.

+36 30 160 7094

sales@dunagarden.hu



Köret 4 választható ízlés szerint (35 dkg/fő)

- Hagymás tört burgonya
- Rizi-bizi
- Grillezett zöldségek
- Burgonyapüré
- Édesburgonyapüré
- Párolt lilakáposzta
- Galuska
- Steakburgonya

Savanyúság – 3 választható ízlés szerint

- Csemegeuborka
- Csalamádé
- Kovászos uborka
- Káposztasaláta
- Paradicsomsaláta
- Vegyes saláta
- Uborkasaláta



DUNA GARDEN****

1203 Budapest, Vízisport utca 12-18.
+36 30 160 7094
sales@dunagarden.hu



Desszertek: 1.290 Ft/fő/desszert:

- Rákóczi túrós (falatkák)
- Somlói galuska (pohárban szervírozva)
- Rétesvariációk(almás,meggyes,túrós),vaníliásodóval
- Tiramisu
- Madártej
- Sajttorta

Minden mentes desszertek:

- Birsalma tarte fahéjhabbal
- Kókuszos pannacotta
- Tápiókapuding epervelővel
- Gyümölcssaláta





EXTRA AJÁNLATOK

ÉJFÉLI MENÜ

- | | |
|--|--------------------|
| ▪ Töltött káposzta | 1990 Ft/ fő |
| ▪ Vörösboros marhapofa pörkölt, galuskával | 2200 Ft/ fő |
| ▪ Fetasajttal töltött karaj, steak burgonyával, tzatziki salátával | 2200 Ft/ fő |
| ▪ Mini koktél fasírtgolyók,snidlinges majonézes burgonyasalátával | 1790 Ft/ fő |

Glutén és laktózmentes étel:

- | | |
|--|---------------------|
| ▪ Tofu sült, vagy párolt zöldségekkel, vagy kevert zöldsalátával | 3.290 Ft/ db |
|--|---------------------|

Üveges pezsgőink (üdvözléshez, illetve koccintáshoz)

- Törley Charmant doux: 3.100 Ft/ ü
- Törley Gála száraz: 3.100 Ft/ ü
- Törley alkoholmentes: 3.100 Ft/ ü
- Asti Martini: 5.990 Ft/ ü
- Hungarya extra dry: 3.990 Ft/ ü



DUNA GARDEN****

1203 Budapest, Vízisport utca 12-18.

+36 30 160 7094

sales@dunagarden.hu



ITALCSOMAGOK



I. ITALCSOMAG, ALKOHOLMENTES

8.000 Ft / fő / 8 óra időtartam

6.500 Ft / fő / 6 óra időtartam

- Szentkirályi szénsavas és szénsavmentes ásványvíz
- Üdítőitalok: Coca- Cola termékek: (Coca-Cola/ Zero/Light, Kinley Gyömbér/Tonic, Sprite)
- Gyümölcslevek: Rauch termékek: Narancs, Barack, Alma, Körte
- Kávés és tea

II. ITALCSOMAG

9.000 Ft / fő / 8 óra időtartam

7.500 Ft / fő / 6 óra időtartam

- Szentkirályi szénsavas és szénsavmentes ásványvíz
- Üdítőitalok: Coca- Cola termékek: (Coca-Cola/ Zero/Light, Kinley Gyömbér/Tonic, Sprite)
- Gyümölcslevek: Rauch termékek: Narancs, Barack, Alma, Körte
- Kávés és tea
- Dreher csapolt sör





III. ITALCSOMAG

11.000 Ft / fő / 8 óra időtartam

8.500 Ft / fő / 6 óra időtartam

- Szentkirályi szénsavas és szénsavmentes ásványvíz
- Üdítőitalok: Coca- Cola termékek: (Coca-Cola/ Zero/Light, Kinley Gyömbér/Tonic, Sprite)
- Gyümölcslevek: Rauch termékek: Narancs, Barack, Alma, Körte
- Kávé és tea
- Dubicz Borászat és Szőlőbirtok, Mátra
 - Gyöngyözőbor „Zsizi”
 - Irsai Olivér
 - Olaszrizling
 - Kékfrankos Cabernet „Franc”
 - Cabernet Kékfrankos rozé
- Bodri Pincészet, Szekszárd
 - Rozé „Rozi”
 - Bodrikutya Cuvée

IV. ITALCSOMAG

12.000 Ft / fő / 8 óra időtartam

9.500 Ft / fő / 6 óra időtartam

- Szentkirályi szénsavas és szénsavmentes ásványvíz
- Üdítőitalok: Coca- Cola termékek: (Coca-Cola/ Zero/Light, Kinley Gyömbér/Tonic, Sprite)
- Gyümölcslevek: Rauch termékek: Narancs, Barack, Alma, Körte
- Kávé és tea
- Dubicz Borászat és Szőlőbirtok, Mátra
 - Gyöngyözőbor „Zsizi”
 - Irsai Olivér
 - Olaszrizling
 - Kékfrankos Cabernet „Franc”
 - Cabernet Kékfrankos rozé
- Bodri Pincészet, Szekszárd
 - Rozé „Rozi”
 - Bodrikutya Cuvée
- Dreher Csapolt sör





FIZETÉSI ÉS EGYÉB FELTÉTELEK

- Az árak nem tartalmazzák a 12%-os szervízdíjat.
- Az árak bruttóban értendők.
- Nem számítunk fel külön díjat az esküvőhöz szükséges alap felszereltségért (asztalok, székek, szalvéták, evőeszközök, poharak), légkondicionálásért, illetve fűtésért, a takarításért.
- Privát parkolóval rendelkezünk, amely hozzávetőlegesen 35 db autót be tud fogadni.
- Az esküvői tortát, illetve aprósüteményt hozhatja az Ifjú Pár, az Általuk választott cukrászdából, ehhez a sütemény származását igazoló dokumentumra (számla, blokk, szállítólevél) van szükségünk.
- Végző létszám módosítási határidő: a rendezvényt megelőző 10. munkanap

Üdvözlettel,

Gyűrűsi-Csikós Petra

Sales Manager és Rendezvényszervező

+3630 160 7094

