

„E” Ingyenc esküvői menü

Hideg vegyes ízelítő:

(tányér szerves formában felszolgálva)

- Kocsonyázott tenger gyümölcseivel töltött fogas filé
- Jérce galantin aszalt sárgabarackkal
- Libamájpástétom áfonyakocsonyával
- Hátszínszeletek kiskert javaival töltve

... választás szerint

Levesek:

(felszolgálva, tálakba tálalva)

- Újházi tyúkhúsleves Izsáki csigatésztával vagy
- Tárkonyos borjú raguleves

... választás szerint

Büféasztalról:

Meleg ételek chafingekbe:

- Barna sörös marharagu zöldségekkel, gombával és burgonyafánkkal
- Balatoni fogas szeletek készthelyi módon, petrezselymes vajjas burgonyával (fehérboros-tejszínes gombamártással)
- Pulykamell rostos grillezett juhsajttal és paradicsommal rozmaringos burgonyával
- Kijevi jércemell póréhagymás burgonyapürével
- Omlós kacsacombok almás párolt káposztával
- Borjúszület magyaros libamájjal pírított korong burgonyával

Saláták:

- Görög parasztsaláta
- Falusi jércesaláta

Desszertek, sajtok, gyümölcsök:

- Házi rétesek vegyesen
- Magyaros sajtízeltő fatálon tálalva
- Vegyes gyümölcstál (idénynek megfelelően)

Éjfél után a büféasztalról:

- Kolozsvári töltött káposzta

Ár: 6.500.-Ft/fő

A tortákat, süteményeket a megrendelő biztosítja.

Italajánlataink

„A”

Korlátlan italfogyasztás kb.10 óra időtartamig

Érkezéskor pezsgős fogadás

Szénsavas üdítőitalok (Pepsi termékek)

Rostos üdítőitalok

Röviditalok

- Johnny Walker, Ballantines, Baileys, Jägermeister....
- Tequilla, Gordon's Gin, Absolut vodka....
- Unicum – Unikum szilva...
- Hírös Kecskeméti pálinkák, Füttyülő párlatok

Borok

- Frittman pincészet – Irsai Olivér, Rose, Kékfrankos
- BB Merlot, BB Muskatcouve édes borok
- György Villa sorozat – Chardonnay és Cabernet Sauvignon
- Szent István Cabernet Sauvignon Rose

Sörök

- Gösser csapolat,
- Gösser special, Soproni és Soproni Fekete Démon üveges sörök
- Gösser alkoholmentes sör

Kávés, cappuccino

Ár: 5.000.-Ft/fő

„B” Mint az „A” változat +

- Coctail Bár
- 8-10 fajta alkoholos
- 2-3 fajta alkoholmentes

Ár: +1.200.-Ft/fő

„C” Itallap alapján előzetes egyeztetés szerint, 10% engedménnyel

„F” Az összes italt a vendégek hozzák. Ebben az esetben a menük ára 2.500.-Ft-tal emelkedik

Amennyiben a Rendezvényházunk és a fenti ajánlataink elnyerték tetszésüket, további egyeztetésre készséggel állunk rendelkezésükre.

Csizmadia László
tel: 76/483-611
mobil: 30/2299-231

Kovács István
tel: 76/483-611
mobil: 30/2299-230

www.hotelharomgunar.hu
info@haromgunar.hu



HÁROM GÚNÁR RENDEZVÉNYHÁZ

6000 Kecskemét,
Festő utca 9.

„A” Klasszikus esküvői menü

Újházi tyúkhúsleves Izsáki csigatésztával vagy
Tárkonyos borjú raguleves

Vörösboros marhapörkölt

Borjúpaprikás
Kakas pörkölt

Birkapörkölt

- Köret: sósburgonya, galuska

... választás szerint, kétféle

Vegyes salátátál: uborka, paradicsom, káposzta, fejes, csemege uborka, ecetes paprika

Vegyes sültés tál:

- Pulykamell tekercs sonkával-sajttal töltve párizsiasan
- Mustáros pácolt flekken, Rántott sertésszelet
- Ropogósra sült töltött csirkecombok
- Baconba göngyölt csirkecomb filé
- Rántott gomba, karfiol, cukkini
- Köret: sült burgonya, petrezselymes burgonya, rizs, párolt zöldségek, tartármártás

Ár: 5.300.-Ft/fő

A tortákat, süteményeket a megrendelő biztosítja.

Éjfél után a büféasztalról:

- Töltött káposzta
- Megmaradt sülték
- Gyümölcsök

Ár: 700.-Ft/fő

Gluténmentes, laktózmentes, vegetáriánus ételek igényét
vagy bármilyen más jellegű kérést
figyelembe vesszünk és megoldunk!

„B” Bővített esküvői menü

Hátszín rolád kiskert javaival töltve
Libamájpástétom Tokaji zselében
Tihanyi süllőtekerics zöldmártásban

... választás szerint

Újházi tyúkhúsleves Izsáki csigatésztával
Tárkonyos borjú raguleves

... választás szerint

Vörösboros marhapörkölt

Borjúpaprikás

Kakas pörkölt

Birkapörkölt

Gemenci vadragu (burgonya fánkkal)

- Köret: sósburgonya, galuska

... választás szerint, kétféle

Vegyes salátátál: uborka, paradicsom, káposzta, fejes,
csemege uborka, ecetes paprika

Vegyes sültés tál:

- Ropogós kacsacomb
- Brokkolival és füstölt sajttal töltött pulykamell rántva
- Baconba göngyölt csirkecombok
- Csirkefalatkák sajtbundában
- Fogas szeletek Orly módra
- Rántott gomba, szezámmagos cukkini, rántott sajt
- Köret: fokhagymás-vajas parázs burgonya, sült burgonya, krokett,
rizi-bizi, vajban párolt kukorica, zöldborsó, sárgarépa

Ár: 6.200.-Ft/fő

A tortákat, süteményeket a megrendelő biztosítja.

Éjfél után a svédasztalról:

- Töltött káposzta
- Megmaradt sülték
- Házi rétesek vegyesen (meggyes, almás, túrós, meggyes-máros,
almás-diós, stb.)
- Egzotikus gyümölcssaláta
- Gyümölcsök

Ár: 1.000.-Ft/fő

„C” Egyszerű esküvői menü

Újházi tyúkhúsleves Izsáki csigatésztával
Tárkonyos borjú raguleves

... választás szerint

Vegyes sültés tál:

- Pulykamell tekerics sonkával-sajttal töltve párizsiasan
- Mustáros pácolt flekken, Rántott sertésszelet
- Ropogósra sült töltött csirkecombok
- Baconba göngyölt csirkecomb filé
- Rántott gomba, karfiol, cukkini
- Köret: sült burgonya, petrezselymes burgonya, rizs,
párolt zöldségek, tartármártás

Vegyes salátátál: uborka, paradicsom, káposzta, fejes,
csemege uborka, ecetes paprika

Ár: 4.200.-Ft/fő

A tortákat, süteményeket a megrendelő biztosítja.

Éjfél után büfé asztalról I.:

- Töltött káposzta
- Megmaradt sülték
- Gyümölcsök

Ár: 700.-Ft/fő

Éjfél után büfé asztalról II.:

- Töltött káposzta
- Vörösboros marhapörkölt
tarhonyával
- Megmaradt sülték
- Gyümölcsök

Ár: 1.400.-Ft/fő

AJÁNLATAINK TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰEK,
KÍNÁLATUNKBÓL TERMÉSZETESEN VENDÉGEINK
KÍVÁNSÁGAIT LEHETŐSÉGEINK SZERINT TELJESÍTJÜK!

„D” Kombinált esküvői menü

Újházi tyúkhúsleves Izsáki csigatésztával
Tárkonyos borjú raguleves
(tálakban felszolgálva)

... választás szerint

Büféasztalról kínálva:

- Vörösboros marhapörkölt sósburgonyával
- Borjúpaprikás galuskával
- Szezámmagos pulykamell szeletek
- Csirkemell hawaii módra
- Párizsi sertésérmék
- Rablöhús nyárson
- Rántott gomba, karfiol
- Köret: pirtott burgonya, petrezselymes burgonya, rizs,
párolt zöldségek, tartármártás

Saláták: uborka, paradicsom, káposzta, fejes,
csemege uborka, ecetes paprika

Éjfél után a büféasztalról:

- Kolozsvári töltött káposzta
- Gyümölcsök

Ár: 4.900.-Ft/fő

A tortákat, süteményeket a megrendelő biztosítja.

Az árak tartalmazzák az ÁFA-t, magukban foglalják
a terem bérleti díját, a felszolgálat és lebonyolítás
költségeit.

Abban az esetben, ha a Hotel éttermében szeretnék tartani
a lakodalmat, a fenti díjakhoz 10% szervízdíjat számolunk!

Gyermek kedvezmények:

- 3 éves korig 100%
- 3-13 éves korig 50%