

ISTVÁN

HOTEL*** & ÉTTEREM

H-8881, SORMÁS

e-mail: info@istvanhotel.hu , Web: www.istvanhotel.hu

Tulajdonos: Gelencsér István: +36-30-9396-500
Rendezvény koordinátor: Tiszai Szabolcs: +36-30-315-9415
Étterem/Recepció: Tel.: +36-93-375-511, Fax:+36-93-575-006

LAKODALOM ÉTEL AJÁNLAT

2012-es évre

(2012 márciustól 2012 novemberig érvényes)

Az előzőleg kiadott 2012 évi ajánlatot az év eleji drágulások miatt változtatni kényszerültünk!

Az ételmenüknél 10%-os emelés történt, az ital csomagoknál 5%.

| |
|---|
| I. EGYSZERŰBB JELLEGŰ LAKODALOM Ár: 4.300.-Ft/fő |
|---|

Az ár tartalmazza: A látvány-kiemelő fénytechnika használatát, az öltözők használatát sminkszobával-fürdőszobával (Malom termes lakodalomnál HOTEL***-os szobát), ruhatárat, páncélszekrény biztosítását, a kamerákkal megfigyelt igényes parkolót és reggel 7óráig a munkabérek árát is.

Ételek:

Borjúragú leves (tálas szervírozással)

Pecsenyés tálakon 6 főre

Rántott csirkecomb (alsó)

Sült csirkecomb (felső)

Gordon Blue

Rántott szelet

Ropogósra sült bőrös császárhús sörös káposztára ültetve

Stefánia vagdalt

Rántott gombafejek

Köretes tálakon (2 db. köretestál 1db. pecsenyéstálhoz):

Zalai rizses kása

Párolt rizs

Pirított tepsis burgonya

Vegyes saláta

Sütemények és torták (a megrendelő hozza)

Éjfélnélkor svédasztalon:

Maradék pecsenyék házi kenyérrel

II. HAGYOMÁNYOS JELLEGŰ LAKODALOM Ár: 4.840.-Ft/fő

Az ár tartalmazza: a látvány-kiemelő fénytechnika használatát, az öltözők használatát sminkszobával-fürdőszobával (Malom termes lakodalomnál HOTEL***-os szobát), ruhatárat, páncélszekrény biztosítását, a kamerákkal megfigyelt igényes parkolót és reggel 7óráig a munkabérek árát is.

Ételek:

Lakodalmi tyúkhúsleves finommetélttel

(tyúkot a megrendelő hozza-8fő/db.+ 50személyenként 1db. fiatal kakas -igény esetén beszerzési felárért az étterem is biztosíthatja-)

Leveshús paradicsom- és zúzamártással (vagy fokhagyma, vagy gomba)

Húsos tálakon 6 főre:

Rántott csirkecomb (alsó)

Sült csirkecomb (felső)

Gordon Blue

Rántott szelet (vagy szaftos cigányp, vagy hagymás rostélyos tarjából)

Baconba tekert töltött sertéssült (hagymával, szalonnával, gombával)

Fasírozott pogácsák

Rántott gombafejek

Köretes tálakon (2 db. köretestál 1db. pecsenyéstálhoz) :

1.

Zalai rizses kása

Pirított tepsis burgonya

2.

Párolt rizs

Hasábburgonya

Vegyes saláta

Káposztás, túrós és almás-mákos rétes

(amikor van már friss tök átváltunk tökös-mákos rétesre)

Sütemények és torták (a megrendelő hozza)

Éjfélkor svédasztalon:

Maradék pecsenyék hagymás burgonyasalátával

Virsli mustárral, kethuppával, tormával (melegen tartó chafingban)

Kolozsvári töltött mini káposzta (melegen tartó chafingban)

III. HAGYOMÁNYOS JELLEGŰ LAKODALOM Ár: 5.170.-Ft/fő
(pecsenyésebb húsos tálakkal)

Az ár tartalmazza: a látvány-kiemelő fénytechnika használatát, az öltözők használatát sminkszobával-fürdőszobával (Malom termes lakodalomnál HOTEL***-os szobát), ruhatárat, páncélszekrény biztosítását, a kamerákkal megfigyelt igényes parkolót és reggel 7óráig a munkabérek árát is.

Ételek:

Lakodalmi tyúkhúsleves finommetélttel

(tyúkot a megrendelő hozza-8fő/db.+ 50személyenként 1db. fiatal kakas
-igény esetén beszerzési felárért az étterem is biztosíthatja-)

Leveshús paradicsom- és zúzamártással (vagy fokhagyma, vagy gomba)

Pecsenyés tálakon 6 főre:

Kemencében sült libacomb papírkoronával
Ropogósra sült császárhús (kérésre fokhagymázzuk is)
Egészben sült köményes bőrös karaj pirított erdei gombával
Hagymás rostélyos tarjából
Sajttal, póréval és baconnal töltött göngyölt pulykamell rántva
Rántott szelet
Csirkemájjal töltött rántott gombafejek

Köretes tálakon (2 db. köretestál 1db. pecsenyéstálhoz) :

1.
Vörös párolt káposzta
Pirított tepsis burgonya
2.
Rizi-Bizi
Hasáburgonya

Vegyes saláta

Káposztás, túrós és almás-mákos rétes
(amikor van már friss tök átváltunk tökös-mákos rétesre)

Sütemények és torták (a megrendelő hozza)

Éjfélkor svédasztalon:

Maradék pecsenyék hagymás burgonyasalátával
Csípős debreceni mustárral, tormával (melegen tartó chafingban)
Kolozsvári töltött mini káposzta (melegen tartó chafingban)

IV.HAGYOMÁNYOS, NEMESI JELLEGŰ LAKODALOM Ár: 5.700.-Ft/fő

Az ár tartalmazza: a látvány-kiemelő fénytechnika használatát, az öltözők használatát sminkszobával-fürdőszobával (Malom termes lakodalomnál HOTEL***-os szobát), ruhatárat, páncélszekrény biztosítását, a kamerákkal megfigyelt igényes parkolót és reggel 7óráig a munkabérek árát is.

Ételek:

Lakodalmi tyúkhúsleves finommetélttel

(tyúkot a megrendelő hozza-8fő/db.+ 50személyenként 1db. fiatal kakas -igény esetén beszerzési felárért az étterem is biztosíthatja-)

Leveshús paradicsom- és zúzamártással(vagy fokhagyma, vagy gomba)

Nemesúri lakoma (tálak egymás után ismétlődve)

Az asztalon 12 főként / vagyis 2x6 fő egymással szemben/ 4 különféle húsos tál körettel

Választási lehetőség, vagy lehet egyéni kívánság is:

- Egészen ropogósra sült pecsenye kacsá májával, vele egybesült tepsis burgonyával körítve
- Kemencében, egészben sült, tűzdelt pulykacomb császárszalonnával, sajttal sült héjas burgonyával
- Szárnyasok legjava nyáron, zöldségekkel egybesütve, baconba tekert, sült kecskesajttal, zöldborsos jászminizzsel
- Kemencében ropogósra sült kacsá combja, meggyes lilakáposztával és stilcert burgonyával tálalva
- Barna sörrel kengetett bőrös malackaraj párolt káposztával és stilcert burgonyával
- Tejben pácolt malackaraj, kemencében, borsos kéregben ropogósra sütvé, róka gomba szósszal borítva, hercegnő burgonyával tálalva
- Házi malac bőrös, bordás java és császárhúsa gombával ropogósra sütvé, lecsós burgonyára tálalva
- Búzasörrel kengetett, egészben sült malaccsülök káposztára tálalva, vele sült burgonyával
- Kacsamájval töltött, párolt szarvas comb egészben sült liba combjával, vörös káposztával, zöldbors mártással, rösztli burgonyával
- Egészen sült, szeletelt marhahátszín rostélyosan sült hagymával, burgonyalepénnyel körítve
- Gemenci szarvas sült mandulás burgonyaropogóssal és vörösboros aszalt szilvamártással
- Apróságok kedvence sajtos pürével/ rántott szűzermék, sajt falatkák és gombafejek/
- Stb.

Vegyes saláta

Káposztás, túrós és almás-mákos rétes

(amikor van már friss tök átváltunk tökös-mákos rétesre)

Sütemények és torták (a megrendelő hozza)

Éjfélnélkor svédasztalon:

Maradék pecsenyék hagymás burgonyasalátával

Virsli mustárral, kethuppal, tormával (melegen tartó chafingban)

Kolozsvári töltött mini káposzta (melegen tartó chafingban)

**V. HAGYOMÁNYOS JELLEGŰ LAKODALOM, SVÉDASZTALOS
FŐÉTKÉZÉssel Ár: 5.700.-Ft/fő**

Az ár tartalmazza: a látvány-kiemelő fénytechnika használatát, az öltözők használatát sminkszobával-fürdőszobával (Malom termes lakodalomnál HOTEL***-os szobát), ruhatárat, páncélszekrény biztosítását, a kamerákkal megfigyelt igényes parkolót és reggel 7óráig a munkabérek árát is.

Ételek:

Lakodalmi tyúkhúsleves finommetélttel (asztalhoz szervírozva)

(tyúkot a megrendelő hozza-8fő/db.+ 50személyenként 1db. fiatal kakas
-igény esetén beszerzési felárért az étterem is biztosíthatja-)

Leveshús paradicsom- és zúzamártással (asztalhoz szervírozva)

Svédasztalos főétkezés

A felsoroltakból, vagy egyéni kívánság szerint max.8 féle ételből:

- Pulykamell nyárs baconba tekert, sült kecskesajttal, padlizsános jázminrizzsel
- Kemencében ropogósra sült kacának a combja, májával, lila káposztával és stiltert burgonyával
- Rántott csirkecombok vegyes zöldségekkel párolt rizzsel
- Fetával, baconnal és póréval töltött rántott pulyka mell
- Illatos füvekkel és zöldségekkel töltött szárnyas rolád citromfű mártással, hercegnő burgonyával
- Pulykatokány Hawaii módra mazsolás jázminrizzsel
- Zöldhagymás túróval, cukkínivel töltött sertés karaj rüsztli burgonyával
- Barna sörrel kenetetett bőrös karaj mézes káposztával, kakukkfűves citromos burgonyával
- Tejben pácolt malac karaj róka gomba ágyon, rüsztivel és jázminrizzsel
- Csirkemájjal, póréval és sajttal töltött göngyölt sertéssült, fehérbor mártással
- Ropogósra sült császárhús vele sült burgonyával
- Zöldséges kecskesajttal töltött sertés java fűszeres burgonya tallérral
- Bécsi érmék sajtos burgonyapürével
- Diós bundában sült harcsaszeletek füstölt sajtos burgonyapürével
- Roston sült fogas szeletek vargányás farfalle tésztán
- Mandulás forgácsban sült fogas filé kapros rákraguval
- Vörösboros, erdei gombás őzragu házi kakukkfűves tarhonyával
- „Gundel” szarvas ragú mandulás burgonyafánkkal
- Vargányás szarvas pörkölt zalai dödöllével

Vegyes saláta

Káposztás, túrós és almás-mákos rétes (asztalhoz szervírozva)

(amikor van már friss tök átváltunk tökös-mákos rétesre)

Sütemények és torták-asztalhoz, tortás asztalra szervírozva-(megrendelő
hozza)

Éjfélnélkor svédasztalon:

Maradék pecsenyék hagymás burgonyasalátával

Virsli mustárral, kethuppával, tormával (melegen tartó chafingban)

Kolozsvári töltött mini káposzta (melegen tartó chafingban)

VI. ÚJGASZTRONÓMIÁS LAKODALOM HAGYOMÁNYOS ÍZEKKEL

Ár: 6.600.-Ft/fő

Az ár tartalmazza: a látvány-kiemelő fénytechnika használatát, az öltözők használatát sminkszobával-fürdőszobával (Malom termes lakodalomnál HOTEL***-os szobát), ruhatárat, páncélszekrény biztosítását, a kamerákkal megfigyelt igényes parkolót és reggel 7óráig a munkabérek árát is.

Ételek:

Hideg előétel: Bajor sonka juh gomolya sajt salátával

Leves: Libaleves zöldséges raviollival, vagy Újházi tyúkhúsleves (tálban)

Meleg előétel: Töltött, sonkás-zöldséges bejgli (kevés sajtmártással meghúzva)

Főétel: 4 személyes tálak, rajta

Töltött húsok: -töltött szűz roston (hagymával, baconnal)
-juhsajttal töltött pulyka rántva

Saslik cipón tálalva (középen)

-gyümölcsös szárnyas (barack, pulyka kocka)
-magyaros (hagyma, gomba, paprika, sertésszűz kocka)

Rántott, sült húsok:

-sajtbundás pulykacsíkok
-rántott alsó és felső csirke comb

Köretes tál:

-rizs
-héjában sült burgonya sajttal, és tejföllel
-tepsis burgonya
- rántott hagymakarikák

Saláták:

vegyes saláta

Rétes: Túrós, Almás-mákos, Meggyes
(amikor van már friss tök átváltunk tökös-mákos rétesre)

Sütemények és torták (a megrendelő hozza)

Éjfélkor: -egészben sült liba, mellette sült kacsamell szeletek sülthagyma ágyon + párolt káposzta

- Kolozsvári töltött mini káposzta
- Maradék húsok, hagymás burgonya salátával

**VII. ÜLTETETT PARTY LAKODALOM FOLYAMATOS
SVÉDASZTALOS ÉS GRILL ÉTKEZÉSSEL, Ár: 9.350.-Ft/fő**

Az ár tartalmazza: az ételkártyákat, a fénytechnika használatát robotlámpákkal, az öltözők használatát sminkszobával-fürdőszobával, ruhatárat, páncélszekrény biztosítását, a kamerákkal megfigyelt igényes parkolót és reggel 7 óráig a munkabérek árát is.

Sós sajtos asztali finomságok (a körasztalok közepén 2 db.tányéron): Pogácsa, sajtosrúd

Ételek svédasztalról érkezéstől folyamatos töltéssel 2órán át:

Svédasztalos vacsora hideg és meleg ételekkel, desszerttel

Hideg ételek:

Bajor érlelt sonka juh gomolya sajt salátán
Zöldséges ráksaláta farfalle tésztával, ezer sziget öntettel
Marhahúsgolyók provanci ragun tálalva
Hideg libasült hagymás burgonya salátával
Aszalt csümlőcsökkel sült pulykarolád szemelt áfonyamártással
Zöldségekkel sült sertésjáva konyakos zöldmártással
Sajttorta (sajt nyújtva, töltve, göngyölve, aztán szeletelve)

Péksütemények:

Francia baguette, Bajor rozscipó, Apró-magos sütemények, óriás perec, stb.

Meleg ételek:

Gyöngytyúk leves
Tárkonyos vadragú leves
Koktél fogas tejszínes farfalle tésztán (spenótos, gombás, füstölt lazacos töltelékes kínálatban)
Illatos füvekkel és zöldségekkel töltött szárnyas rolád citromfű mártással, hercegnő burgonya
Neszmélyi töltött sertésszűz rozmaringos burgonyával
Bécsi szűzermék füstölt sajtos burgonyapürével
Eszterházi rostélyos szalvétagombóccal
Egészben sült tűzdelt vadgerinc erdei mártással, burgonyaropogóssal

Desszert:

Házi rétes (totyogós túros, almás-mákos, meggyes)
Vegyes apró édes sütemények (házi, igényük szerinti ízekben)
Csokoládé szökőkút kiegészítőkkal (mindazokkal, ami a feláras ajánlatban szerepel)
Gyümölcs saláta, Gyümöcstálak
Torták (megrendelő hozza)

Grill és bogrács ételek svédasztalos étkezés befejezésétől hajnalig:

Halászlé bográcsból
Vargányás szarvaspörkölt bográcsból zalai pirított dödöllével
Látványkemencében egészben sült malac
Kemencében sült egész kacsza, velesült májával, tepertőjével és zsírjában pirult burgonyával
Faszéneken sült mini nyársak (magyaros, gyümölcsös-szárnyas, olivás-bélszínes)
Kemencés totyogós rétes
Óriás palacsinta helyszini látványsütéssel (nutellás, ópiumos, stb.)
Töltött káposzta (mini)
Péksütemény látványasztal (nagy perec, magvas sütemények, stb.)

LAKODALOM ITAL AJÁNLAT

I. Korlátlan italfogyasztás Ár:2.000.-Ft/fő (6 éves korig 50%kedvezmény)

Sörök:

- Csapolt Soproni Ászok

Üdítők:

- Cornélius Pepsi Cola (gépi kóla kancsóból)
- SIÓ narancs juice
- Szóda (kancsóból)

Bort és a Röviditalt a megrendelő hozza

Annak szervírozását, kínálását, hűtését, kellékekkel, jéggel, citrommal ellátását az étterem biztosítja.

II. Korlátlan italfogyasztás Ár:2.400.-Ft/fő (6 éves korig 50%kedvezmény)

Sörök:

- Csapolt Soproni Ászok
- Schlossgold (alkoholmentes)

Üdítők:

- Pepsi Cola 1.literes (pet palackos)
- Schweppes narancs és Pepsi Cola Light 0,5 literes(pet palackos)
- SIÓ literes gyümölcslevek (Almalé, Narancs juice, Őszibarack)
- Szóda

Bort és a Röviditalt a megrendelő hozza

Annak szervírozását, kínálását, hűtését, kellékekkel, jéggel, citrommal ellátását az étterem biztosítja.

III. Korlátlan italfogyasztás Ár:2.940.-Ft/fő(6 éves korig 50%kedvezmény)

Sörök:

- Csapolt Soproni Ászok (vagy igény esetén lehet csapolt Gösser)
- Gösser 0,33 lit.
- Igény esetén Steffi 0,5 lit.
- Schlossgold 0.33 lit. (alkoholmentes)

Üdítők:

- 0,25literes kisüveges szénsavas üdítők teljes ízválasztékkal (kóla, kóla light, narancs, tonik, szőlő, Canada dry, stb.)
- 0,2 literes CAPY gyümölcslevek (őszibarack, alma, narancs)
- Kisüveges ásványvizek (szénsavas és szénsavmentes Margitszigeti)

Bort és a Röviditalt a megrendelő hozza

Annak szervírozását, kínálását, hűtését, kellékekkel, jéggel, citrommal ellátását az étterem biztosítja.

IV. Korlátlan italfogyasztás Ár:3.570.-Ft/fő(6 éves korig 50%kedvezmény)

Sörök:

- Csapolt Soproni Ászok (vagy igény esetén lehet csapolt Gösser)
- Gösser 0,33 lit.
- Igény esetén Steffi 0,5 lit.
- Schlossgold 0.33 lit. (alkoholmentes)

Üdítők:

- 0,25literes kisüveges szénsavas üdítők teljes ízválasztékkal (kóla, kóla light, narancs, tonik, szőlő, Canada dry, stb.)
- 0,2 literes CAPY gyümölcslevek (őszibarack, alma, narancs)
- kisüveges ásványvizek (szénsavas és szénsavmentes Margitszigeti)

Borok

Hazai minőségi folyó borok a vendég asztalon és díjnyertes kiváló magyar palackos borok boros-somelieres asztalon kristálypohárral, v.mint az asztali borból fahordós kóstoltatás

Rövidített a megrendelő hozza

Annak szervírozását, kínálását, hűtését, kellékekkel, jéggel, citrommal ellátását az étterem biztosítja.

Feláras extrák:

- Kávé korlátlan fogyasztás LAVAZZA kávéból (16 év felett 300.-Ft/fő)
- Tyúkok és kakasok biztosítása a vacsorához (beszerzési összeg alapján)
- Lufi teremdekoráció: Malom terem 30.000.Ft, Színház terem 60.000.Ft
- Élővirág teremdekoráció: Malom 65.000.Ft-tól, Színház 130.000.Ft-tól
- A terem előtti külső park dekorálása lufi oszlopokkal, organzával
Malom:10.000.Ft, Színház:15.000.Ft
- Lufi Extrák: szív, kapu, héliumos boltív (10.000.-Ft/db)
- Asztali dekoráció: Ruha hatású papírszalvéta, asztali gyertyák, asztali organza futó, asztali élővirág (500.-Ft/fő)
- Az ifjú pár nevével ellátott szalvéta (+150.-Ft./fő)
- Köszöntő ital érkezéskor (550.-Ft/fő)
Menyasszony koktél (martíni, pezsgő, narancslé)
Legényhörpintő (barackpálinka, tokaji furmint, gyömbér)
Gyümölcsbólé
(segítség: felesleges kérni, mert a hozott tömény helyettesíti)
- Galambreptetés (30.000.-Ft/150-200 galamb)
- Menü kártya (faftánként változó árral) -lehet hozni is
- Ültető kártyát csak a megrendelő tudja készíttetni, szervezett ültetéssel.
A vendégfogadást és az asztalhozvezetést ABC sorrend szerinti ültetési vendéglista alapján pincéreink díjmentesen végzik.
- Projektoros vetítés a Színházteremnél vagy a táncplaccot, vagy a hozott DVD lemezt az ifjú pár fotóival (Grátis)
- Gyümölcs díszasztal szervizeszközökkel Malom terem 40.000.-Ft,
Színház terem 50-100.000.-Ft (ebben az összegben vásárolunk gyümölcsöt, de lehet hozni is, úgy 10.000.-Ft a szervízdíj)

- Csokoládé szökőkút világító emeletes kör látványasztalon kellékekkel, sütemények, szegezett gyümölcsök és aszalt gyümölcsök bőségében (egyszeri 50.000.-Ft, amely a technikát és a csokoládét tartalmazza, és további 300.-Ft/fő, amely a süteményeket, gyümölcsöket és annak folyamatos szervírozását tartalmazza)
- Boros látványasztal kristálypohárral (A hozott folyóborokat előre hűtött kishordókban díszasztalra tesszük, amennyiben hoznak üveges borokat azt is onnét szervírozzuk (felállítási költsége: 10.000.-Ft)
- Legyező alakú terítés, csak a Színházteremnél (+30.000.-Ft)
- Koktélbár -lehet hozni is (ajánlat:Kanizsai Roland:06-30-4752-792)
- Néptáncos műsor vacsora előtt, vagy után a vendégek megtáncoltatásával 3-4pár –nagyon jó (10.000.-/Ft./pár)
- Múlt századi lakodalom: Népies hagyományörző felszolgálás műsorokkal, táncokkal az egész est folyamán (20.000.-Ft/felszolgáló)
- Magas gyertyák a teremben hangulati elemként -130cm magas (600.-Ft/db.)
- Körasztalos ültetés kristály pohárral, asztal számmal, díszkövekkel, még több virággal az árban (+550.-Ft/fő) -infó:az asztalnál 7-11 fő között lehet ültetni, maximálisan 240 fős rendezvényig megoldható.
- Szoknyázott székek masnival (+800.-Ft/fő)
- Héliumos jókívánság lufik (a gratuláció közben a lufikat alkoholos filccel kiosztjuk és a vőfély visszaszámolására, arra a szlogenre, hogy a jókívánságok szálljanak vissza az ifjú párra elengedjük) (300.-Ft/lufi)
- Busz bérbeadás 20 ill. 50 személyes (ár alku szerint,06-30-939-9009)
- Tűzijáték (lehet hozni is, de csak hivatalos engedéllyel) 90-180.000.-Ft.
- Házasságkötéshez díszpódium teljes szervezéssel (A Tyffan körpavilonban100.000.-Ft, a Tavon a több dekoráció miatt 130.000.-Ft) Élővirággal és organzával dekorálva, beszékezve, berendezve, zenével, hangtechnikussal, hivatalos formátumban, max.10főnek pezsgővel, igény esetén versmondó lánnyal (+ az önkormányzatnak sárga csekken fizetendő összeget az ifjú pár fizeti).
- Templomi összeadás az étterem részéről ingyenes, a szepetneki plébános úrnál kell bejelentkezni és a szokásos díjazást kell érte fizetni az egyháznak (Tel.06-93-381-437)
- Polgári és a Templomi összeadásnál fogadás. A hozott pogácsa és tömény szesz, valamint a részünkről biztosított üdítők, sörök, kávé szervírozása (250.-Ft./fő)
- Pezsgős köszöntő hozott pezsgőből (szervízdíj:50.-Ft/fő)
- Pezsgős piramis körasztalon, hozott pezsgőből (szervízdíj 100.-Ft/fő)
- Reggel 7 óra után, ha szeretnének tovább maradni (10.000.-Ft./óra)
- Malacsütés faszenes látványsütőnkben (egészben) 2200.-Ft./kg.
- Báránysütés faszenes látványsütőnkben (egészben) 2600.-Ft./kg.

Megrendeléskor az adott dátumra és teremre szerződést kötünk, amelyben a meghívni szándékozó létszám után, személyenként 1000.-Ft foglalót adnak át. A rendezvény végleges formátumát, a menüt, az italvariációt és a fizetendő létszámot a rendezvény előtti hétfőn pontosítjuk. A hozott italokat, tyúkokat, névkártyákat a rendezvény előtti nap lehet és kell elhozni. A teljes ár kifizetése a rendezvény utáni hétfőn délelőtt 9 és 14 óra között, vagy a megegyezés szerint. Az árak 2012 márciustól 2012 novemberéig élnek.

Amennyiben a rendezvényhez szükséges alapanyagokban 2012 márciusától számolva 20%-ot meghaladó alapanyag-drágulás lép be, ebben az esetben az ajánlat, illetve az esetleges szerződés összegszerűen megváltozik.

Lyoness, vagy egyéb kedvezménykártya használata a jelen ajánlatnál nem lehetséges!

Segítség a szervezésben:

Mennyiségi kalkuláció a hozott italokra 100 főre lebontva:

- Jagermeister 4-6 liter
- Ballantines 3-5 liter
- Baileys 3-5 liter
- Napóleon 2 x 0,7 liter
- Pálinka 2 x 3 liter
- Martíni 4 liter
- Cherry 2-3 liter

Bor 100 főre lebontva:

Az asztalra: 20-25 liter száraz fehér és 20-25 liter száraz vörös folyóbor

Boros díszasztalra jobb minőségű palackos borokból (amennyiben igénylik):

- 4-6 palack ROSÉ
- 4-6 palack Fehér
- 4-6 palack Vörös

Valamint az asztali fehér és vörösborból 5-5 literrel többet kell hozni, hogy kis fahordókba teszünk belőle.

Az italokat (bort és töményszeszt) a rendezvény előtti napon kell elhozni, hogy a kellő italhűtést másnapra meg tudjuk oldani.

Amennyiben Önök gondoskodnak a tyúkokról és a kakasokról, azokat pénteken kellene levágni és megpucolni és aznap még elhozni.

Információ: A tyúkokat konyhakészre pucolva, egészben kérjük. A kakasok fejét kérjük rajta hagyni, a tyúkoké nem kell. A belsőségeket fajtánként külön edényben hozzák!

Az évek során kialakult észrevételeink és ajánlataink:

Zenész (csak a felsoroltak vannak a telefonomban, mert a készülékem softverhibás lett, rajtuk kívül még sok jó zenekar van, későbbiekben az ő számukat is beszerezem:

- Silver Band (keszthelyi 3 tagú zenekar) 06-30-2379-503
- Mura Band (nagykanizsai 2-3 fős zenekar) 06-70-230-1230 / 06-30-912-9419
- Start Zenekar (zalaegerszeg) 06-30-2344-300
- Rulett Együttes (Veszprém) (www.rulettegyuttas.hu) 06-30-2177-090
- Fantázia duó –Tóth László 06-30-5240-449
- Flash Zenekar 06-30-3328-485
- Freya Band-Haszon Zoltán 06-30-2273-274
- Hélios Zenekar –Borbély László 06-30-9018-153
- 2 fős egerszegi zenekar énekesnővel, elektromos hegedűvel 06-30-344-1250
- Mózes János és Mismás Duó 06-70-286-9059

Cigány zenészek:

- Orsós Elek és zenekara, Hévíz 06-30-476-5548
- Cigány Zenekar (szombathelyi zenetanár a primás) 06-20-4700-061
- Zalakarosi cigány zenekar 06-30-4858-450

(zenészeknél, zenekaroknál nagyon fontos, hogy milyen vendégkörünk van, milyen zenei stílus tetszene nekik, vagy a megrendelőnek, valamint milyen hangszerek szólalnak meg.)

Cukrász:

Süteményekből szerintem a házi sütésű parasztsütemények a legjobbak (van Letenyén, Nagyrécsén, Eszteregnyén és több faluban is olyan asszony aki süt, csomagol és el is hozza).
Rendelendő mennyiség: Sós-sajtos asztali finomságból kb.4-5kg./100.fő, amennyiben a polgári szertartás előtt igénylik, hogy fogadjuk a vendégeket, úgy további 4-5kg./100.fő.
Süteményből 4db./fő az asztalra + ahány család annyi tele rakott süteményes csomag.
Kérjük hozzanak további csomagoló anyagot és táskákat is!

Cukrászüzem ajánlat, ahol a nálunk tartott lakodalmak 10% kedvezményt is kapnak:

- Novinics Cukrászüzem (házas, friss sütemények) tel.:06-30-7475-739
- Csurgoi Dominó Cukrászüzem (Kollár Zoltán) tel.:06-82-471-748

Házi sütésű sütemények:

- Somogyiné Szabó Beáta, Kerkaszentkirály: 06-30-626-4110

Fotós, videós:

Kérésem van a megrendelőkhöz!

A lakodalmas teremben a fotósok-videósok nagy része az összes világítás felkapcsolása mellett akar dolgozni azért hogy a színek és a felvétel szép legyen. A probléma ezzel csak az, hogy fényáradatban a hangulatot sokkal nehezebb kialakítani, a gátlásokon a vendégek nehezebben küzdik át magukat. Műtermet nem engedünk csinálni a teremből!

Kérésem az lenne, hogy a mester urak kellő technikával érkezzenek, hogy a hangulat is jó legyen és a képek is!

Ajánlat: Csepregi Attila: 06-30-9573-561, Szerdahelyi Rita: 06-30-9976-622,

Kiss Teca (Héviz): 06-70-337-5454, Élő Attila (Keszthely):06-20-946-9241

Németh Ferenc: 06-30235-5435, Novák János: 06-70-9415-298

Vőfély:

Aradvári László: 06-30-3078-574, Mesti: 06-70-2317-676 / 06-20-9189-180

Csonti: 06-30-527-4889, Erdélyi Gábor: 06-30-5307-818

Kancsal Pet (Lenti): 06-30330-3480

Virág (akár teremdekoráció is, kedvezmény adó helyek):

- Borostyán Virágüzlet, Vasicsné Csóri Andrea 06-30-9593-079, 06-93-317-503 (Nk. Rózsa 21/C)

Jégszobrász:

- ICE ART, M.Tóth Zsolt jégszobrász 06-20-949-5032
(Web.:www.iceart.hu)

| |
|---|
| A polgári házassági bejelentkezéshez szükséges |
|---|

Anyakönyvvezető, Sormás: Nemes Mariann, Tel.: 06-20-492-1216

Okmányok (FONTOS ÉRVÉNYESSÉGÜK IDEJE)

Amennyiben mindkét fél egyedülálló illetve magyar állampolgár :

- személyi igazolvány vagy érvényes útlevel
- születési anyakönyvi kivonat (nem kell 30 napnál újabb, jó az eredeti is.)
- lakóhelyük szerinti illetékes önkormányzat által kiállított, családi állapotunkra vonatkozó igazolás (ezt mi ki tudjuk állítani)

Amennyiben az egyik fél elvált:

- jogerős válást kimondó igazolás vagy
- záradékolt házassági anyakönyvi kivonat

Özvegyek esetében:

- az elhunyt házastárs halotti anyakönyvi kivonata vagy
- záradékolt házassági anyakönyvi kivonat

Amennyiben a házasulandók magyar állampolgárok, de az állandó lakcímük külföldön van:

- személyi igazolvány helyett érvényes magyar útleveél szükséges

Amennyiben az egyik házastárs külföldi állampolgár:

- érvényes útleveél vagy letelepedési engedély
- a születési anyakönyvi kivonat hitelesített magyar fordítása, illetve olyan igazolás, amely bizonyítja, hogy az illető hazája hatályos törvényei szerint megházasodhat

Amennyiben magyar állampolgárok külföldön házasodnak:

- lakóhelyük szerinti illetékes anyakönyvi hivatal családi állapotunkra vonatkozó igazolása
- a születési anyakönyvi kivonat hitelesített fordítása az adott ország nyelvén ahol házasságot kívánnak kötni
- a házasságot Magyarországon is anyakönyveztetni kell

Tanúk

tanú bárki lehet, aki betöltötte a 18. életévét, jogi értelemben cselekvőképes és érvényes személyi igazolvánnyal rendelkezik

- Kell a tanú neve, címe, igazolvány száma

Amennyiben külföldi állampolgárt kérünk fel tanúnak:

- útleveél
- valamint ha nem beszél magyarul, tolmács szükséges, aki nem lehet egyik házasulandó fél vagy egyenes ági rokona sem. Tanúról a házasulandóknak kell gondoskodni.

Mi lesz a nevünk? Nevünket, részben annak is köszönhetően, hogy ma már a férjek is felvehetik feleségük családi nevét, és a házasok viselhetnek összekapcsolt családnevet is, számtalan lehetőség közül választhatunk, hogy milyen nevet szeretnének, lehetőség van az összes létező névviselés forma kinyomtatására, hogy könnyebb legyen dönteni..

Ne feledkezzünk meg irataink megújításáról sem!

Fontos még, hogy ha házasságkötés után nevünket születési nevünktől eltérő formában fogjuk viselni, a lehető legrövidebb időn belül újítsuk meg iratainkat: személyi igazolványunkat, lakcímgigazolóló kártyánkat, útleveélünket illetve jogosítványunkat.

SZÁLLÁSAJÁNLAT VENDÉGEI RÉSZÉRE

Amennyiben távolabbról érkeznek vendégei, érdemes részükre szállást biztosítani. Jelenleg 26 db. HOTEL***-os szobánk van WELLNESS résszel. A szobákban minibár, szobaszéf, hajszárító, fürdőszoba, LCDtelevízió, fésülködőasztal van a vendégek maximális megelégedettségére.

Érdemes az étteremvezetővel előre lefixálni, hogy vendégeik milyen lakodalmon kívül felmerülő költséget fizetnek (szobaár, minibár fogyasztás, reggeli vagy már az ebéd)! Érdemes a szobakiosztást készíteni, hogy szobaszám szerint a vendégeket név szerint elosztani és a szobafoglalást faxon, vagy e-mailon úgy elküldeni.

Az alábbi árakból főszezonon kívül 10% kedvezményt biztosítunk.

(A főszezon Július-Augusztus hónapokra vonatkozik. Kedvezményt nem tudunk biztosítani üdülési csekkes fizetésnél).

HOTEL*** ÁRLISTA

ÁFA és IFA tartalommal

Szoba 1 személyre: 9.000.-Ft./éj

Szoba 2 személyre: 12.000.-Ft./éj

Szoba 3 személyre: 15.000.-Ft./éj

Szoba 4 személyre: 18.000.-Ft./éj

Lakosztály/apartman (2 szobás) 1 személyre: 11.000.-Ft./éj

Lakosztály/apartman (2 szobás) 2 személyre: 14.000.-Ft./éj

Lakosztály/apartman (2 szobás) 3 személyre: 17.000.-Ft./éj

Lakosztály/apartman (2 szobás) 4 személyre: 20.000.-Ft./éj

Lakosztály/apartman (3 szobás) 5 személyre: 23.000.-Ft./éj

Lakosztály/apartman (3 szobás) 6 személyre: 26.000.-Ft./éj

Pótágy: 3000.-Ft./éj

Gyermek 0-3 éves korig a szülőkkel egy ágyban: ingyenes

Gyermek csecsemő kiságyon: 1500.-Ft./éj

Gyermek heverőn, vagy pótágyon 12 éves korig: 2.500.-Ft./éj

Házi állat (max.15 kg): 2600.-Ft./éj/db.

Szobaszervíz: 500Ft.

Az étteremben és a szobákban ingyenes WIFI lehetőség van.

A szobaár tartalmazza a pezsgőfürdő és a szauna korlátlan használatát.

Az ár a reggelit nem tartalmazza,

azonban az éjjel-nappal nyitva tartó éttermünkben
étkezni bármikor lehet.

Szobák felszereltsége: LCD televízió, minibár, fésülködő asztal,
internet lehetőség, WC, mosdó, zuhanyzó (kád), hajszárító, szobaszéf, stb.

A szobát 14 órától lehet elfoglalni és reggel 10 óráig kell elhagyni.

Recepciónkon érdeklődjön a kerékpárkölcsonzés után!

Amennyiben a recepción kirakott szállás árak megváltoznak, abban az esetben az ajánlat ára is hozzá igazodik, és abból adódik a kedvezmény!



SZOBALISTA

„A” szárny / Bal oldali épületszárny:

- 1.szoba: 3 fő (1 francia ágy + 1 heverő)
- 2.szoba: 2 fő (1 francia ágy)
- 3.szoba: 2 fő (1 francia ágy)
- 4.szoba: 2 fő (1 francia ágy)
- 5.szoba: 3 fő (1 francia ágy + 1 heverő)
6. Lakosztály
 - 6/a.Szoba: 2 fő (1 francia ágy) pótágyazható
 - 6/b.Szoba: 2 fő (2 heverő)
7. Lakosztály
 - 7/a.Szoba: 3 fő (1 francia ágy + 1 heverő)
 - 7/b.Duplaszoba: 4 fő (2 x 2 heverő) pótágyazható (2 db.)
- 8.Lakosztály
 - 8/a.Szoba: 2 fő (2 heverő)
 - 8/b.Szoba: 2 fő (francia ágy)
- 9.szoba: 4 fő (2 francia ágy)

„B” szárny / Jobb oldali épület szárny:

- 10.szoba: 2 fő (2 heverő-összetolható)
- 11.szoba: 2 fő (2 heverő-összetolható)
- 12.szoba: 2 fő (2 heverő-összetolható)
- 13.szoba: 2 fő (2 heverő-összetolható)
- 14.szoba: 3 fő (francia ágy + heverő)
- 15.szoba: 2 fő (francia ágy)
- 16.szoba: 2 fő (francia ágy)
- 17.szoba: 4 fő (francia ágy + 2 heverő)
- 18.szoba: 3 fő (francia ágy + heverő)
- 19.szoba: 3 fő (francia ágy + heverő)
- 20.szoba: 4 fő (francia ágy + heverő + fotel ágy)

„C” szárny / Tó melletti teraszos szobák:

- 21.szoba: 2 fő (2 heverő-összetolható) –nem teraszos
- 22.szoba: 3 fő (francia ágy + heverő)
- 23.szoba: 4 fő (francia ágy + kinyitható ülőgarnitúra)
- 24.szoba: 4 fő (francia ágy + kinyitható ülőgarnitúra)
- 25.szoba: 4 fő (francia ágy + kinyitható ülőgarnitúra)
- 26.szoba: 4 fő (francia ágy + kinyitható ülőgarnitúra)