

VÁCDUKAI RENDEZVÉNYKÖZPONT



Esküvői menü árak

Vacsoramenu: (tálakban illetve tálon szervírozva, vagy svédasztalos tálalással, az árak tartalmazzák A-B kategóriában 3 féle köretet, és 3 féle salátát, C-D kategóriában bármennyi köretet és salátát)

	Leírás: választható...	Ár (80-120 fő)	Ár (120-280 fő)
A	1 féle leves, 3 féle főétel	4.900 Ft/fő	4.500 Ft/fő
B	1 féle leves, 4-5 féle főétel	5.500 Ft/fő	5.000 Ft/fő
C	1 féle leves, 6-7 féle főétel	5.900 Ft/fő	5.500 Ft/fő
D	2 féle leves, 7-8 féle főétel	6.500 Ft/fő	6.000 Ft/fő
+	Előételek (2-3 féle)	1.100 Ft/fő	900 Ft/fő

Éjféli vacsora: (svédasztalon tálalva)

	Leírás	Ár (80-120 fő)	Ár (120-280 fő)
E	1 féle ételválasztás	1.500 Ft/fő	1.300 Ft/fő
F	2 féle ételválasztás	1.700 Ft/fő	1.500 Ft/fő

Vendégváró ebéd:

	Leírás	Ár (80-120 fő)	Ár (120-280 fő)
G	Hidegtál	2.500 Ft/fő	2.300 Ft/fő

H	2 féle főétel (egytálételek)	1.700 Ft/fő	1.500 Ft/fő
----------	------------------------------	-------------	-------------

Választható ételek

Érkezéskor a teraszon sajtos és tepertős pogácsa, ásványvíz várja a vendégeket.

Előételek:

- Hortobágyi húsos palacsinta
- Sajttal töltött paradicsom
- Rántott cammambert áfonyamártással
- Majonézes saláták
- Kevert idény saláták
- Cézár saláta
- Juhtúróval töltött gomba
- Harcsa orly módra
- Grill hal citromfű mártással
- Körözöttel töltött paprika

Levesek:

- Újházi tyúkhúsleves csigatésztával
- Lakodalmas húsleves májgaluskával
- Bográcsgulyás
- Francia hagymakrém leves
- Brokkoli krémleves
- Gyümölcsleves
- Tejszínes csirkeragu leves
- Tárkonyos pulykaragu leves
- Bableves füstölt csülökkel

Főételek:

- Szárnyas ételek:
 - Aszalt szilvával töltött csirkemell baconba tekerve
 - Baconos fokhagymás csirkemell csíkok tollhegytésztával, sajtmártással
 - Rozmaringos kacsacomb párolt lilakáposztával
 - Sajttal és sonkával töltött pulykamell
 - Rántott csirkemell, vagy csirkecomb
 - Háromsajtos csirkemell
 - Csirkepaprikás (házi galuskával)
 - Fűszeres sült csirkecombok
 - Grillezett csirke sült almával
 - Csirkemáj rizottó

- Sertés ételek
 - Pácolt sertéstarja roston
 - Bőrös malacsült párolt káposztával
 - Rántott sertésborda
 - Bakonyi sertésszelet
 - Sertésszűz Budapest módra
 - Fokhagymás sertésflecken
 - Töltött káposzta



- Marha ételek
 - Vörösboros marhapörkölt
 - Burgundi marharagu
 - Marhaszeletek vadas módon
 - Rostonsült hátszín lyoni hagymával
- Halételek
 - Tonhszeletek snidlingmártásban
 - Harcsa Orly módra
- Vegetáriánus ételek:
 - Grillezett idényzöldségek
 - Rántott zöldségek, rántott gomba vagy rántott sajt
 - Zöldséges rakott tészta
 - Gombapaprikás
 - Rakott karfiol vagy padlizsán vegyes sajtmártással
 - Párolt karfiol vagy brokkoli párolt zöldségekkel
 - Tojásos lecsó

Köreték:

- Petrezselymes burgonya
- Házi burgonyafánk
- Hagymás törtburgonya
- Rizs vagy kukoricásrizs
- Zöldséges jázminrizs
- Házi galuska
- Tarhonya



Saláták:

- Vegyes savanyúság
- Kevert zöldsaláta – ezersziget vagy joghurtos öntettel
- Görögsaláta
- Majonézes burgonyasaláta
- Majonézes kukoricasaláta
- Franciasaláta

- Házi káposztasaláta

Éjféli vacsora:

- Töltött káposzta tejföllel, kenyérrel
- Rántott szelet rizzsel és petrezselymes burgonyával
- Borjúpörkölt házi nokedlivel
- Csabai sertéskaraj franciasalátával



Szakácsunk menüajánlatai

„A” kategóriában:

Leves: Újházi Tyúkhúsleves Főétel:

1. Sertésszelet Budapest módra, steakburgonya
2. Pulykajava sajttal-sonkával töltve zöldséges rizs
3. Csirkemell baconba tekerve, +rántott sajt, tartármártás, krokett

Saláták: Savanyúság, Görögsaláta, Majonézes kukoricasaláta

Éjféli vacsora: Vörösboros marhapörkölt pástortarhonyával

„B” kategóriában:

Leves: Orjaleves Főétel:

1. Burgundi marharagu, házi burgonyafánkkal
2. Pulykajava párizsiasan, zöldséges rizs
3. Cigánypecsenye, Főt-sült burgonya
4. Rántott idény zöldségek, jázminrizs
5. Fűszeres csirkecomb, kakukkfüves sült burgonya

Saláták: Savanyúság, Házi káposztasaláta, Görögsaláta, Franciasaláta

Éjféli vacsora: Mini töltött káposzta tejföllel

„C” kategóriában:

Leves: Lakodalmas leves májgaluskával Előétel:

Hortobágyi-húsos palacsinta Főétel:

1. Ropogós kacsasült, párolt káposztával, hagymás tört burgonya
2. Borjúpörkölt galuskával
3. Gödöllői csirkecomb, jázmin rizs
4. Kijevi pulykamell, párolt zöldség
5. Rántott gombafejek, tartármártással, jázminrizs
6. Pácolt sertéstarja, petrezselymes burgonya
7. Grillezett jércemell négy sajtmártással, steak burgonya

Saláták: Savanyúság, Házi káposzta-saláta, Görögsaláta, Kevert idénysaláta, Majonézes kukoricasaláta

Éjféli vacsora: Mini töltött káposzta tejföllel



Házi aprósütemények:

530 Ft/fő

- kis ishlerek
- kis linzerek
- kókuszgolyók
- mignonok
- muffinok
- sós sütemények (pogácsák, sajtos masni, sajtos pálcikák)



Torták:

6.000 Ft/20 szeletes

- Málnakupola
- Joghurtos gyümölcstorta
- Túrós gyümölcstorta
- Csokoládétorta
- Charlotte torta
- Marcipános torta



Desszertek: (2 féle választható)

600 Ft/adag

- Somlói Galuska
- Tiramisu
- Almás vagy meggyes pite
- Rétes
- Aranygaluska



- Gesztenyepüré

Sütemények és torták saját felelősségre behozhatóak, ez esetben hűtési, tárolási és felszolgálati díjat számolunk fel, amely 80-120 fő esetén **20.000 Ft**, 120-280 fő esetén **30.000 Ft**.

Mennyasszonyi torta rendelhető, cukrászunk bármely elképzelését megvalósítja, vagy választhat albumából. Megbeszélés: Bóza Katalin Tel: +36 70 321-8162

35.000 Ft-tól

Italok:

1, Korlátlan italcsomag (12 óra): csapolt sör, szénsavas és rostos üdítők (Coca és Cappy termékek), ásványvizek, kávék, (bor és rövidital behozható, vagy bolti áron vásárolható rajtunk keresztül)

18 év feletti vendégek részére: **3.500 Ft/fő**

18 év alatti vendégek részére **2.800 Ft/fő**

12 óra után, minden további óra + **35.000 Ft/óra** létszámtól függetlenül

2, Az italokat rajtunk keresztül bolti áron megvásárolhatják. Az italpult kezeléséről gondoskodunk. A felszolgálatért és hűtésért **400 Ft/fő** díjat számolunk fel. A bontatlan italokat visszavásároljuk.

Egyéb szolgáltatásaink

- **Szabadtéri lehetőség** polgári és egyházi szertartáshoz szép gyeppel borított teraszon gyönyörű panorámával a környező dombságokra, völgyre és a Naszály-hegyre.

Helyszín: **8.000 Ft/óra**

- Sátor, vagy boldogság kapu igény szerint bérelhető, díszítéssel **20.000 Ft**

- Polgári szertartás, anyakönyvvezetővel

40.000 Ft

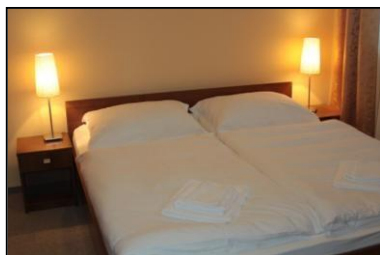


- **Sátor** vendégfogadáshoz, vendégszeretethez (fix helyen, lekövezett aljzat)

8.000 Ft/óra



- **Szálláslehetőség** helyben 4-6 ágyas szobákban **3.000 Ft/fő/éj**

Franciaágyas szobában **7.600 Ft/szoba/éj**

- **Gyermekfelügyelet**, foglalkoztató és altatás helyben

- A gyerekek játszhatnak jó idő esetén a játszótéren, kérésre a gyermekmedencékben, vagy a kialakított játszószobában, ahol részt vehetnek kézműves foglalkozáson is, így a szülők felhőtlenül szórakozhatnak.
- A szolgáltatás - kedves személyzettel - igényelhető gyermekek számától függően:

3.000-5.000 Ft/óra



- **Dekoráció:**

- A székekre igény szerint székszoknyát biztosítunk, bármelysínű szalaggal, felrakással, hozzá asztali futó 390 Ft/fő(db)
- Asztalszoknya 400 Ft/m
- Fényfüggöny 30.000 Ft
- Anyag dekorációk a falra, főasztal fölé és mögé 14.000 Ft
- Boldogságkapu, csókkapu anyaggal és virággal díszítve 6.000 Ft
- Asztali gyertyadíszek, művirág díszek 300 Ft/db-tól
- Asztali díszek vágott virágokból 1.000 Ft/db-tól
- Ültető kártyák és menükártyák 90 Ft/db
- Lufi virág 500 Ft/db
- Lufi kapu 15.000 Ft
- Körasztal terítővel 6.000 Ft
- Egyéb díszek igény szerint



Saját dekoratőr behozható. A díszítéshez létrákat és egy fő segítőt biztosítunk, ez esetben a költség a díszítés időtartamára **1.500 Ft/óra**

Amennyiben a dekoráció elbontását nem a megrendelő dekoratőre végzi, hanem a Vácducai Rendezvényközpont, abban az esetben **10.000 Ft** díj fizetendő.

• **Filmezés:**

- HD digitális minőség
- 3 DVD lemezre írva
- Menürendszerrel
- Zenei aláfestéssel
- Egyedi DVD tok és borító készítéssel
- nyersanyag digitális átadása
- Átadás előtt az ügyfélnek lehetősége van, hogy kisebb változtatásokat kérjen. Majd ezek elvégzése után véglegesítve kerül átadásra az anyag



Egész napos (készülődéstől éjjel 1 óráig)	1 kamerával	79.000 Ft
	2 kamerával	99.000 Ft
Egy helyszínen (16 órától éjjel 1 óráig)	1 kamerával	39.000 Ft
	2 kamerával	59.000 Ft
Külön helyszínenként	1 kamerával	10.000 Ft/óra
	2 kamerával	18.000 Ft/óra
10 perces kisfilm – válogatás a legszebb pillanatokból (Kiszállás Pest-megyében helyszínenként 4.000 Ft)		+7.000Ft

• **Fényképezés:**

- Professzionális nagy felbontás
- 200-400 utándolgozott, megszerkesztett kép
- DVD lemezen, egyedi borítóval
- Átadás előtt az ügyfélnek lehetősége van, hogy kisebb változtatásokat kérjen. Majd ezek elvégzése után véglegesítve kerül átadásra az anyag

Egész napos (készülődéstől éjjel 1 óráig):

79.000 Ft

Külön helyszínenként

10.000 Ft/óra

Egyedi helyszínen különleges beállításokkal **30.000 Ft** Egy helyszínen (16 órától éjjel 1 óráig) **39.000 Ft**

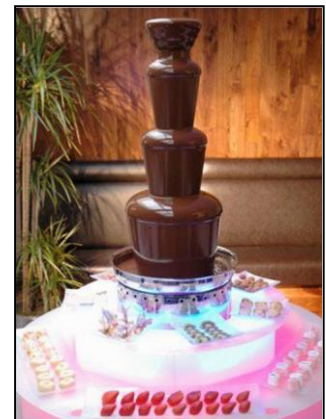
Zenés album készítése a nap legszebb pillanatairól
(Kiszállás Pest-megyében helyszínenként 4.000 Ft)

+ 7.000 Ft



• **Csokoládé szökőkút gyümölcstallal:**

- Belga csokoládé (tej-, ét-, vagy fehér csokoládé)
- Kiszolgáló személyzettel
- 4 óra üzemidő folyamatos felügyelettel (igény esetén tovább. A 4 óra üzemidőt követően minden megkezdett óra 4500,-Ft+áfa.)
- Mártogatnivalók korlátlan mennyiségben szezonális és aszalt gyümölcsök, pillecukor, piskóták
- Gyümölcsdekoráció, szalvéta, pálcika



I. Party (56cm magas) csokoládé szökőkúttal, 3kg csokoládéval

39.000 Ft + 160 Ft/fő

II. Közepes (81cm magas) csokoládé-szökőkúttal, 5kg csokoládéval

59.000 Ft + 160 Ft/fő

III. Egy darab nagy (120cm magas) vagy két darab közepes (81cm magas) csokoládé-szökőkúttal, 10kg csokoládéval

69.000 Ft + 140 Ft/fő

Igény esetén extra csokoládé biztosítása

+ 1.600 Ft/kg

Elegáns világító körasztal bérlése (Magyarországon egyedülálló) **5.000 Ft**

Különböző színű és ízű belga csokoládék, aminek csak a fantázia szabhat határt (narancs-, citrom-, cappuccino és eper ízű belga csokoládé. Színes csokoládék között piros, rózsaszín, zöld, kék, sárga között választhat)

2.000 Ft/kg

Információk:

- Az áraink az Áfát nem tartalmazzák.
- A kiszolgáló személyzet (fotós, videós, zenekar, vőfély, stb.) részére a megrendelt szolgáltatások árából 60% engedményt biztosítunk.
- Gyerekedvezmény az étkezésre és italcsomagra: 5 éves kor alatt ingyenes, 5 és 12 éves kor között: 50% engedményt biztosítunk.
- Hajnali 3 óra után óránként 20.000 Ft készenléti (terembérlet, személyzet) díjat számítunk föl!

Fizetési Feltételek:

- Foglaló: 100.000 Ft
- Előleg: megbeszélés szerint
- Végső számlakiegyenlítés: az esküvőt követő 3 napon belül

Lemondási Feltételek:

- Az esküvőt megelőző 90 napon túl kötbérmentesen; 90-30 nap között a teljes szolgáltatási összeg 30%-a fizetendő kötbérként.
- 7-30 nap között: 50% kötbér fizetendő
- 7 napon belül 100% kötbér fizetendő