

Culinart Esküvőpark Ravazd - 2019

Tisztelt Hölgem/Uram!

Köszönjük, hogy megtisztelte cégünket érdeklődésével, esküvői rendezvényükkel kapcsolatosan a következő tájékoztatót adjuk.

Szeretnénk felhívni szíves figyelmét, hogy a tájékoztatónk nem teljes körű. Konkrét ajánlatot a rendezvény paramétereinek pontos ismeretében tudunk készíteni.

Tájékoztatónkban az alábbi árak 120 fős vendéglétszámra kalkuláltak. A létszám módosulása az ajánlati ár módosulásával járhat!



TÁJÉKOZTATÓ

Culinart Esküvőpark Ravazd - 2019



Menü I. 6.200 Ft/fő

(Főételek többszemélyes tálon felszolgálva)

- Újházi tyúkhúsleves házi lúdgége tésztával
Kiegészítő opció: Hideg barackkrémleves csészében büféasztalról (+200 Ft/fő)
- Görög csirkemell (spenóttal és feta sajttal töltve)
- Ropogós morzsában rántott sertéskaraj
- Tandori fűszeres csirkemell
- Fokhagymával lassan sült tarjasteak
- Vegyes köret: fűszeres sültburgonya cikk, zöldséges rizs, hagymás burgonya

Menü II. 6.600 Ft/fő

(Főételek többszemélyes tálon felszolgálva)

- Újházi tyúkhúsleves házi lúdgége tésztával
- Kiegészítő opció: Hideg barackkrémleves csészében büféasztalról (+200 Ft/fő)
- Vegyes rántott zöldségek és sajtfalatok
- Sertéskaraj vargányakrémmel és sajttal grillezve
- Rozmaringos sült pulykamell olaszsonkával
- Sertéstekercs Bajor módra (hagymával, uborkával és bacon-nel töltve, rántva)
- Vegyes köret: fűszeres sültburgonya cikk, zöldséges rizs, hagymás burgonya

Menü III. 7.150 Ft/fő

(Főételek többszemélyes tálon felszolgálva)

- Újházi tyúkhúsleves házi lúdgége tésztával
- Kiegészítő opció: Hideg barackkrémleves csészében büféasztalról (+200 Ft/fő)
- Csirkemell olaszos raguval és mozzarellával grillezve
- Füstölt sajttal és házi sonkával töltött sertéskaraj rántva
- Ropogós kacsacomb almás párolt káposztával
- Rosé szűzermék baconba tekerve
- Vegyes köret: fűszeres sültburgonya cikk, zöldséges rizs, hagymás burgonya

Éjféli vacsora büféasztalról mindegyik menühöz, (60% létszámra):

- Töltött káposzta (árát a menüár tartalmazza)
- Opció: Hidegtál sülttekkel és salátával (+300 Ft/fő)
Marhapörkölt kelkáposztás házi tarhonyával (+500 Ft/fő)

Igény esetén vegetáriánus, laktóz- és gluténmentes menüt is biztosítunk!

ESKÜVŐI VACSORA

Culinart Esküvőpark Ravazd - 2019

Welcome (vendégek fogadása érkezéskor) **350 Ft/fő**
(30 perc időtartamban a polgári szertartás előtt)

- szénsavas és mentes ásványvíz
- házi limonádé (citrusokkal, mentával)
- sós aprósütemény (megrendelő ált. biztosított) kínálása

Pezsgős koccintás (polgári szertartás végén) **350 Ft/fő**

Házi vegyes savanyúság büféasztalról (csalamádé, kovászos uborka, ecetes almapaprika, csípős paprika) **30.000 Ft/bekészítés**

Friss saláta mix dresszingsel büféasztalról (leveles salátakeverék, uborka, paradicsom) **30.000 Ft/bekészítés**

Csokoládé szökőkút **30.000 Ft/bekészítés**

- Friss szezon gyümölcsökkel és többféle ízű piskótadarabokkal kb. 40 főre

Gyümölcsbüfé dekoratív tálalásban **1.150 Ft/fő**

- idényjellegű gyümölcsökből min.. 50 főre



**CulinArt**
Vendéglátás művészi szinten

WELCOME, DESSERT

Culinart Esküvőpark Ravazd - 2019

Italcsomagok

Vacsorától hajnalig (19:00 – 04:00 óráig) korlátlan fogyasztással

1. Alkoholmentes és sör 2.490 Ft/fő

- Szénsavmentes és szénsavas ásványvíz
- Coca Cola íz választék
- Pfanner gyümölcslevek
- Kávé
- Csapolt Staropramen világos sör
- Alkoholmentes Gösser sör 0,33l

2. Folyó borok 980 Ft/fő

- **Olaszrizling** - Nagy & Nagy Borászat Uzsa, Balaton felvidék
- **Kékfrankos-Pinot N. Rosé** - Nagy & Nagy Borászat Uzsa
- **Cabernet Sauvignon** - Nagy & Nagy Borászat Uzsa

3. Rövid italok 1.800 Ft/fő

- Házi pálinka: Zsindelyes Barack, Szilva, Körte
- Jägermeister
- Bailey's
- Johnnie Walker whisky
- Eristoff vodka
- Bacardi Superior rum

Koktélbár

Látvány koktélbár profi mixer közreműködésével

45.000,- Ft alapdíj + fogyasztás (950 Ft/koktél)

vagy

45.000,- Ft alapdíj + 1.990 Ft/fő korlátlan fogyasztás



ITALKÍNÁLAT

Italajánlat (fogyasztás alapon történő elszámolásnál)

1. Alkoholmentes és sör

- Szénsavmentes és szénsavas ásványvíz 0,75	700 Ft
- Coca Cola íz választék 0,2	300 Ft
- Pfanner gyümölcslevek 0,2	300 Ft
- Kávé, adag	300 Ft
- Csapolt Staropramen világos sör	400 Ft
- Alkoholmentes Gösser sör 0,33l	350 Ft

2. Borok 3.390 Ft/p

- Apátsági pincészet, Pannonhalma
Tricollis Cuvée, 2015 (Olaszrizling, Rajnai rizling, Fűszeres tramini)
- Sauska pincészet, Villány
Sauska Rosé, 2015
- Heimann Családi Birtok Szekszárd
Heimann Kékfrankos 2014
- Konyári Pincészet, Balatonlelle
Cabernet Sauvignon 2013/14
- Göncöl Pincészet Tolcsva
Göncöl Tokaji Félédes Furmint 2014

3. Rövid italok 0,04l

- Házi pálinka	800 Ft
- Jägermeister	800 Ft
- Eristoff vodka	800 Ft
- Johnnie Walker whisky	800 Ft
- Bailey's	800 Ft
- Bacardi Superior rum	800 Ft



ITALAJÁNLAT

Culinart Esküvőpark Ravazd - 2019

Az Esküvő- és Rendezvénypark bérleti díja

140 fő felett nincs bérleti díj,
110-139 főig 90.000 Ft,
110 fő alatt 110.000 Ft.

Az Esküvőpark az esküvő napján 17 órától másnap 05 óráig áll vendégeink rendelkezésére a fenti bérleti díj ellenében.
A létszám a teljes árú szolgáltatást fizető vendégek után számolandó, tehát a gyerekek, szolgáltatók, egyéb kedvezményes árú vendégek nem tartoznak bele!

A CulinArt mint családbarát vendéglátó a következő kedvezményeket nyújtja legifjabb vendégeinek (3-14 éves korig):

Étel kedvezmény

A felnőttek számára választott ételkínálat árából 50% kedvezmény!

Ezúton tájékoztatjuk, hogy kapacitásaink túlterheltsége miatt megrendeléseiket a beérkezések sorrendjében áll módunkban elfogadni.

Reméljük, ajánlatunk elnyeri tetszésüket.

Amennyiben a menükön változtatni szeretnének, illetve további egyeztetésre lenne szükség, természetesen szívesen állunk rendelkezésükre a következő telefonszámon: 20/ 330-9752

Győr, 2018. november



Csákány István
ügyvezető



SZOLGÁLTATÁSOK

Culinart Esküvőpark Ravazd

CulinArt Esküvő- és Rendezvénypark

A Pannonhalmi Apátság lábánál...
Könnyed, elegáns környezetben...
Teljes körű esküvőszervezés...



HELYSZÍN

Culinart Esküvőpark Ravazd

A rendezvényen használt eszközök mind magas minőségükkel, mind látványukkal megfelelő hangulatot biztosítanak az Önök által elvárt színvonalhoz.

Terítéshez használt eszközök:

- WMF evőeszközök,
- Hutschenreuther porcelán
- Spigellau poharak



ESZKÖZÖK

Culinart Esküvőpark Ravazd

Formaruha

Személyzet ruházata:

- Fehér hosszú ujjú ing
- Nyakkendő
- Fekete felszolgáló kötény




CulinArt
Vendéglátás művészi szinten

FORMARUHA