

160 ÉVES



SÓSTÓ CSÁRDA
KISKUNHALAS

1862 - 2022

Lakodalmas menüajánlat

2022

Kedves Jegyespár!

Az esküvői szertartás és az azt követő mulatság nem csak az Ifjú Párnak örök emlék, hanem a családnak, ismerősöknek is egy életre szóló élmény.

Tegyétek felejthetlenné a közös életük egyik legszebb napját, tartsák éttermünkben esküvőjüket és lakodalmukat!

Főszakácsunk segítségével igyekszünk olyan menüsört készíteni, mely minden igényt kielégít, legyen szó elegáns ültetett vacsoráról, kötetlenebb esküvőről, vagy tematikus esküvőről különleges gasztronómiai megoldásokkal.

Lehetőségük van a Csárda udvarán a polgári esküvői szertartás megrendezésére, melyért plusz költséget nem számolunk fel.



Az árak tájékoztató jellegűek, egyedi elképzelés esetén minden esetben egyedi árajánlatot készítünk.

Gyermekeknek 3 éves korig 100 %, 10 éves korig 50% kedvezményt biztosítunk.

A menükben szabadon lehet módosítani. Szívesen fogadjuk az egyedi elképzeléseket, ez esetben a Konyhafőnökkel egyeztetünk egy időpontot és segítünk a menüajánlatot összeállítani, illetve szívesen adunk tanácsot a lehetőségekről.

Glutén-, tojás- és tej-érzékeny, valamint a vegetáriánus és Vegán vendégeink részére külön menüsört tudunk biztosítani, előzetes egyeztetés után.

Rövid italok tekintetében, lehetőség van rá, hogy Önök gondoskodjanak róluk, illetve mi is tudunk segíteni az italok nagykereskedelmi áron történő beszerzésében is, előzetes egyeztetés után.

MENÜAJÁNLATAINK

Lány kikérés, távoli vendégek fogadása-kínálása (*Esketés előtt*)

„A”menü:

„Egy kis hazai ízelítő a spájzból” (kolbász a Csárda hentes-üzeméből, szívszonka, szalámi, tepertőkrém, zöldségek, friss ropogós baguette-tel)

Ital kínálatunk: csapolt sör, bor, üdítő, ásványvíz, kávé, habos kávé

„B” menü:

Fasírtgolyók, sonkás, szalámis, vegetáriánus szendvics falatkák, házi pogácsa (sajtos, tepertős, vajas)

Ital kínálatunk: csapolt sör, bor, üdítő, ásványvíz, kávé, habos kávé

„A” menü ár, itallal: 2.100 Ft/fő

„B” menü ár, itallal: 2.500 Ft/fő

Csak ital: 1.200 Ft/fő

I. Magyaros lakodalmas menü

Levesek

Gulyásleves házi csipetkével *vagy* Orjaleves eperlevél tésztával

Pörkölt

Marhalábszár pörkölt *vagy* Tanyasi tyúk pörkölt *vagy* Birkapörkölt
(*kétfélét lehet maximum választani*)

Javasolt köret:

sós burgonya *vagy* galuska, *vagy* kapros tejfölös galuska

Savanyúságok:

almapaprika, csemege uborka, pfefferóni paprika, házi csalamádé

Sültek

(*svédasztalon szervírozva*):

lecsós csirkecomb tepsis burgonyával

csülök Pékné-módra

köményes sült oldalas

gomba paprikás

mozzarellaival és füstölt házi sonkával töltött sertésszelet pankó morzsában

rántott sajt, rántott hagymakarikák

Köret:

zöldséges jázmin rizs, tepsis burgonya, burgonyapüré

Látvány salátában:

paradicsomsaláta, tejfölös uborkasaláta, káposztasaláta, majonézes burgonyasaláta

Éjféli vacsora:

Svédasztalon a felfrissített sültek

Menü ár: 16.550 Ft/fő (menü ár italcsomaggal értendő)

Desszertet a Megrendelőnek kell biztosítania. A nyári melegekre való tekintettel kérjük, illetve a véges hűtőkapacitásunk miatt, hogy a hűtőigényes süteményeket-tortákat a megbeszélte szervírozási időpont előtt legkorábban 1 órával hozzák a helyszínre.

II. Hagyományos lakodalmas menü

Levesek

Újházy tyúkhúsleves *vagy* Tárkonyos borjú raguleves vajas galuskával

Pörkölt

Marhalábszár pörkölt *vagy* Tanyasi tyúk pörkölt *vagy* Birkapörkölt
(*kétfélét lehet maximum választani*)

Javasolt köret:

sós burgonya *vagy* pirított tarhonya, *vagy* kapros tejfölös galuska

Savanyúság:

csemege uborka és almapaprika

Sültek

(*svédasztalon szervírozva*):

egészben sült sertés csülök hentes-módra
sonkával és mozzarellaival töltött sertés szeletek ropogós bundában
bakonyi gombás csirkemell
szezámmagos gombafejek rántva
chilis csirkecomb
csevapcsicsa

Köret:

tejfölös burgonya gerezdek, zöldseséges jázmin rizs, burgonyapüré

Látvány salátában:

mézes hagymasaláta, madárbegy-saláta citrusos öntettel, tejfölös uborkasaláta, friss
káposztasaláta, majonézes burgonyasaláta

Éjféli vacsora:

Svédasztalon a felfrissített sültek, ezenkívül: töltött káposzta *vagy* Székelykáposzta *vagy* ízeltő a spájzból (hazai „ízek”)

Menü ár: 19.950 Ft/fő (menü ár italcsomaggal értendő)

Desszertet a Megrendelőnek kell biztosítania. A nyári melegekre való tekintettel kérjük, illetve a véges hűtőkapacitásunk miatt, hogy a hűtőigényes süteményeket-tortákat a megbeszélte szervírozási időpont előtt legkorábban 1 órával hozzák a helyszínre.

III. Exkluzív lakodalmas menü

Levesek

Ököruszály leves lúdgége tésztával *vagy Nyírségi gombóclevés, vagy Tanyasi gyöngytyúklevés házi csigatésztával*

Pörkölt

Marhalábszár pörkölt *vagy Szarvaspörkölt vagy birkapörkölt (kétfélet lehet maximum választani)*

Javasolt köret:

hagymás szalonnás túrós galuska *vagy galuska, vagy pirított tarhonya*

Savanyúság:

csemege uborka, ecetes almapaprika, pfefferóni, tejfölös uborkasaláta

Sültek és javasolt köreteik (svédasztalon szervírozva):

Vajban sültt bőrös fogasfilé vargányás tejszínes spagettivel
Csirkemell szeletek aszaltparadicsommal és bivaly mozzarellaival töltve roppanó pankó morzsában sültve burgonyapürével
rántott gomba fejek magvas bundában zöldséges párolt rizzsel
sertés szűzpecsenye Jóasszony-módra kockázott burgonyával
Szarvas érmék roston sültve, barnamártással és burgonyaropogóssal
Lassan sültt kacsacombok, burgonyapürével

Látvány salátában:

friss vegyes saláta, mézes hagymasaláta, friss káposztasaláta, tésztasaláta pirított zöldségekkel

Éjféli vacsora:

Svédasztalon a felfrissített sültek, ezenkívül Székelykáposzta *vagy erdélyi töltött káposzta vagy görög gyümölcssaláta vagy szezámagos jércemell saláta (kétféle kiválasztását javasoljuk)*

Menü ár: 24.550 Ft/fő (menü ár italcsomaggal értendő)

Desszertet a Megrendelőnek kell biztosítania. A nyári melegekre való tekintettel kérjük, illetve a véges hűtőkapacitásunk miatt, hogy a hűtőigényes süteményeket-tortákat a megbeszélrt szervírozási időpont előtt legkorábban 1 órával hozzák a helyszínre.

Italcsomag ajánlatunk:

A rendezvény ideje alatt szabadon és korlátlanul fogyasztható italok:

Borok:

Kövidinka (Font Borászat), Kékfrankos rosé (Koch Borászat), Irsai Olivér (Koch Borászat), Cserszegi fűszeres (Font Borászat, félédes fehér), Merlot (Koch Borászat, félédes vörös,) Cabernet Sauvignon (Koch Borászat, száraz vörös)

Sörök:

csapolt Soproni (világos), 0,33 l Heineken, 0,33 l Heineken alkoholmentes, 0,33 l Gösser Natur Zitrone (alkoholmentes, citromos sör)

Üdítők:

Pepsi termékek, Szentkirályi limonádé, Sió rostosok, szénsavmentes ásványvíz, Baka szóda,

Kávé, habos kávé

Igény esetén koktél pultot is tudunk biztosítani

Előzetes egyeztetés szükséges

(Plusz költséggel jár)

Limonádé csomag kiegészítés az alap italcsomaghoz:

Választható ízek: málna, citrom

+ 1.500 Ft/fő

Esketés utáni pezsgő kínálás

Törley száraz/édes igény szerint

+ 550 Ft/pohár

(Hozott pezsgőnél + 250 Ft/fő szervízdíjat számolunk fel)

A végelszámoláskor az esküvőt megelőző utolsó megbeszélésen leadott létszámot tudjuk figyelembe venni **(utolsó megbeszélés időpontja legkésőbb az esküvőt megelőző hétfő)**. A megbeszélésre kérjük számolják össze a 0-3 év között kisgyermeket, a 3-10 év közötti gyermekeket és a felnőtteket is (a létszámba kérjük a szolgáltatókat is beleszámolni!).

Az utolsó egyeztetésen kerül sor a terem berendezésének megbeszélésére is. A termet 160 főig tudjuk kényelmesen kerekasztalokkal teríteni, nagyobb létszám esetén a „tábla” -asztalokat javasoljuk. Az asztalokat fehér abroszokkal terítjük, más díszítést a teremben nem alkalmazunk, de a Megrendelő saját költségére, elképzelése szerint díszíthet. Díszítésre az esküvő napján reggel 7 órától van lehetőség, a dekoráció lebontását pedig másnap reggel 6 óráig kérjük.

Mindhárom menüajánlatunknál a levest és a pörköltet 4 személyes tálból, szabadszedéssel, a sülteket pedig svédasztalon szervírozzuk.

Van lehetőség a leveshez és pörkölthöz húsalapanyag behozatalára. A behozott nyersanyagokat minden esetben konyhakész állapotban kérjük a lakodalom előtt két nappal. A behozott nyersanyagokat az elszámolás napján érvényes húsárakon tudjuk elszámolni /kg.

Megmaradt ételeket csomagolni lehet, csomagoló eszközöket a Megrendelőnek kell biztosítani (amennyiben erre nincs mód/lehetőség az Étterem 200 Ft/db áron tud csomagolóanyagot biztosítani).

Morzsa party: a megmaradt ételek felszolgálása megbeszéltek alapján, szervízdíj: 1.500 Ft/fő. A morzsa party-n történő italfogyasztás fogyasztás alapján kerül felszámolásra.

Az Ifjú Párnak a lakodalom éjjelére egy 2 ágyas motelszobát kínálunk ajándékként! (Az ajándék szobát kérjük ne cseréljék el biztonsági okokból!) A szoba széffel felszerelt. A szobát a lakodalom napján reggel 9-től van lehetősége a Párnak használni.

Igény esetén 2 és 3 ágyas szobákat tudunk biztosítani, körülbelül 35 fő részére. (Szobaár: 14.000 Ft/2 ágyas, 18.000 Ft/3 ágyas). Vannak kutyabarát szobáink is, azonban mindig előre kell jelezni, ha a szobába négy lábú is érkezik! (+3.000 Ft/éj/kutya) A szobáknál közvetlen parkolási lehetőség biztosított.

Kedves Házasulandók! Kérjük, hogy az érkezés és a vacsora kezdetére megbeszélte időpontot tartsák be! A késésből adódó minőségi kifogásokért felelősséget nem tudunk vállalni!

Reméljük, hogy ajánlatunk elnyeri tetszését és hozzájárulhatunk e gyönyörű alkalom felejthetlenné tételéhez! Felmerülő kérdéseik kapcsán a megadott elérhetőségeken állunk rendelkezésükre.

A megadott árak tartalmazzák a terem használatot, a személyzetet, korlátlan étel és ital fogyasztást a rendezvény ideje alatt!

Köszönjük megtisztelő érdeklődésüket!

Herczeg Nóra
20/983 6014
info@sostocsarda.hu

Gulyás Luca
30/257 5231
gulyasluca@sostocsarda.hu

Sóstó Csárda és Motel Sóstó-Fürdő Idegenforgalmi Kft. H-6400 Kiskunhalas, Kőrösi út 28.

Ajánlatunk visszavonásig érvényes!