



Kedves Ifjú Pár!

Először is engedjék meg, hogy jómagam és munkatársaim nevében gratuláljak eljegyzésükhöz és házasságkötési szándékukhoz!

"Nem az állandó fogadkozás a hűség bizonyítéka, hanem az egyszer kimondott és megtartott fogadalom." (William Shakespeare)

Megkeresésükre hivatkozva ezúton küldöm házunk általános ajánlatát.

Szeretnénk kiemelni, hogy ajánlatunk teljes mértékben rugalmas és módosítható az Önök egyedi igényeit szem előtt tartva.

Szállodánk minden igényt kielégítő környezetet biztosít esküvői vacsorájuk lebonyolításához, amelyhez vendégszeretet, kiváló szakértelem, és tapasztalat párosul!

Szállodánkban megrendezésre kerülő esküvők általános ismérvei:

- Exkluzív környezettel és nagy vendégszeretettel várjuk Önöket!
- Éttermünk és bárunk geotermikus hűtéssel-fűtéssel rendelkezik, amely egész nyáron kellemes klímát biztosít.
- Nincs **hosszabbítási-**, **klíma-** és **dugódíj**.
- Ingyenes parkolás szállodánk zárt parkolójában.
- Nem számolunk fel **terembért**, ugyanakkor szállodánk adottságait figyelembe véve nem áll módunkban 70 főnél kisebb rendezvényt lebonyolítani.
- Sütemények, torták behozhatók, a rendezvény napján szakszerű tárolásukról gondoskodunk
- Az ifjú pár **nászájándékként** szállodánk vendége a nászéjszakára.
- Esküvői képes ízelítőt weboldalunkon talál, ezen a linken:

<https://www.airporthotelbudapest.hu/hu/eskv.html>

Menüsorok:

Újházi tyúkhúsleves lúdgége tésztával

Zöldségbundában sült pulykamell filé

Szezámagos csirkecombok rántva

Mustáros-fokhagymás sertésflekken

Rántott gombafejek

Rántott sajt, tartármártás

Petrezselymes burgonya, Párolt rizs, Gőzölt vajás zöldségek

Vecsési savanyúság tál

7.250 Ft/ fő



Legényfogó leves

Füstölt sajttal, sonkával és fűszeres túróval töltött karajszeletek rántva

Csirkemell borzaska

Bacon-be göngyölt szüzérmék zöldfűszeres pácban

Gödöllői töltött csirkecomb

Rántott cukkini

Rozmaringos tepsis burgonya, Rizi-bizi, Grillezett zöldség kavalkád

Friss házi salátatál (paradicsomsaláta, uborkasaláta, káposztasaláta)

8.250 Ft/ fő



Kakasleves daragaluskával

Ropogós-omlós kacsacombok

Zsályás libamájjal és gombákkal töltött karaj rántva

Köményes malac császárhús

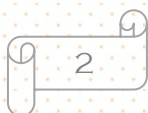
Őszibarackkal, aszalt szilvával és camembert-tel töltött csirkemell pankómorzsában sütvé

Chilis cheddar falatok

Stircelt burgonya, Vörös párolt káposzta, Jázmin rizs, Hasáburgonya

Prémium vecsési salátatál

9.500 Ft/ fő





Menyecske levese (Borjúragu leves julienne zöldségekkel)

Vargányával, aszalt paradicsommal és házi sonkával töltött sertés nyak rántva

Csirkemell Caprese bazsalikommal

Parmezános bundában sült szűzermék

Amerikai marhasteak zöldbors mártással

Garnélarák nyárson

Genovai rizottó, Zelleres burgonyapüré, Narancsos bébi karotta, Vajas karfiol és brokkoli rózsák

Friss kevert salátatál ezer sziget öntettel és francia vinegrettel

10.500 Ft/ fő



Éjféli vacsora:

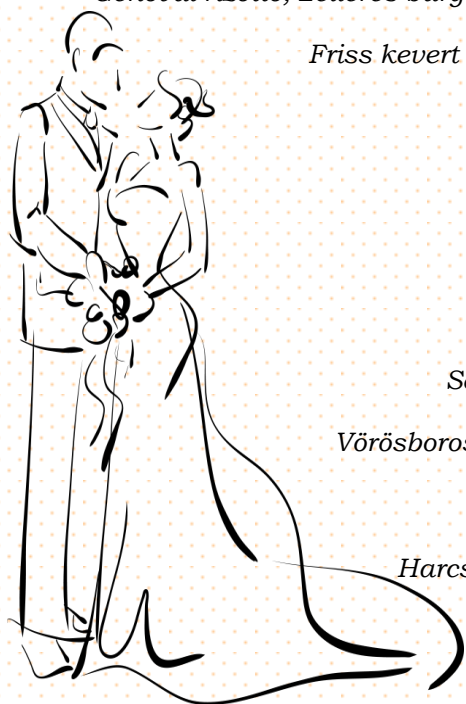
Töltött káposzta 1090 Ft/ adag

Sertéspörkölt galuskával 1190 Ft/ adag

Vörösboros marhapörkölt öregtarhonyával 1390 Ft/ adag

Pincepörkölt 1590 Ft/ adag

Harcapaprikás túrós csuszával 1690 Ft/ adag



Az éjféli büféhez a vacsoránál el nem fogyasztott sülteket hidegen visszatálaljuk, savanyúsággal és friss pékáruval szervírozzuk.

A menük természetesen tetszés szerint változtathatóak, konyhafőnökünk az Önök által megálmodott ételek kalkulációját is elkészíti.

Italcsomag:

Alap italcsomag: 6.250 Ft/fő

Coca-Cola termékek, Szentkirályi ásványvíz, 100%-os Rauch alma- és narancslé,
Dréher Classic csapolt sör, Dréher 24 (alkoholmentes),
Twickel Szekszárdi olaszrizling, Twickel Szekszárdi Merlot Rose, Twickel Vörös Cuvee
Bencini prémium kávék és forrócsokoládé, Gárdonyi tea széles választéka.

Bővített italcsomag: 8.250 Ft/fő

Alapcsomag + röviditalok: Jagermeister, Baileys, Finlandia, Bacardi, Gordon's Gin, Panyolai pálinkák
/vilmoskörte, szabolcsi alma, érlelt szilva, mézes meggy/, Famous Grouse, Jim Beam, Unicum.

Csomagjaink 10 órás időtartamra vonatkoznak és korlátlan italfogyasztást tartalmaznak.

Bővített italcsomag választása esetén **plusz 4 db 2 ágyas** szobát ajándékba adunk.

Gyerekekre és szolgáltatókra vonatkozó kedvezmények:

4 éves korig 100% / 4-14 évesig 50% / Szolgáltatóknak 50%

A kedvezmények az étel- és italcsomagokra érvényesek.



Szállásajánlatunk:

Az ifjú párnak díjmentesen biztosítunk egy szobát, amit előzetes egyeztetés után, már délelőtt igénybe tudnak venni a készülődéshez.

Násznap elhelyezése 2 ágyas szobákban kedvezményesen, 17.500 Ft/éjszaka/ szoba, reggelivel és wellness használattal.

A szobákat 14:00 órától lehet elfoglalni és másnap 11:00 óráig kérjük átadni.

Polgári szertartás:

Kertünkben található halastó és környéke tökéletesen alkalmas egy mesés szertartás lebonyolításához.

Szállodánk csomagban, **80.000 Ft**-ért biztosítja Önöknek a szertartáshoz szükséges:

- Hangosítást és mikrofonokat.
- Max. 20 fő részére szoknyázott székekkel és asztallal berendezett, boldogságkapuval díszített szertartás helyszínt.
- A kerti tó környékén asztali könyöklőket, napvitorlás teraszunkon kerti bútorokat vendégei kényelméhez.
- Mediterrán kertünket kizárólagos használatra csoportképekhez, csokordobáshoz és gratulációhoz.
- Koccintáshoz jéghideg Törley pezsgőt.

Engedjék meg, hogy figyelmükbe ajánljam **esküvői szolgáltató partnereinket is:**

Esküvői dekoráció:
E Dekoráció
www.edekoracio.hu

Zenekar / Dj:
Vargadi Gábor
www.randomzenekar.hu

Esküvői fénykép és
videó:
Serenity team
www.serenity.hu

Menyasszonyi ruha:
Húség esküvői és alkalmi ruhaszalon
www.facebook.com/HusegSzalon

Smink és frizura:
Harmónia Szépségszalon
www.szepsegszalonvecses.hu

Esküvői torta:
Páratlan Cukrászda
www.tortasziget.hu

Bízunk benne, hogy találkoztak elképzeléseink és ajánlatunk elnyerte tetszésüket!

Amennyiben így van, várjuk mielőbbi megrendelésüket, hogy a dátumot garantálni tudjuk Önöknek.

Foglalás véglegesítéséhez 200.000 Ft készpénzben befizetett foglaló szükséges.

Felmerülő kérdéseikkel, kéréseikkel kapcsolatban készséggel állok rendelkezésükre.

Elérhetőségeim: **06-20-5085066** mobilszámon vagy a **restaurant@hotelstacio.hu** e-mail címen.

Üdvözlettel:

Feyér Emese

Étteremvezető



BUDAPEST AIRPORT HOTEL
STÁCIÓ
WELLNESS & KONFERENCIA

