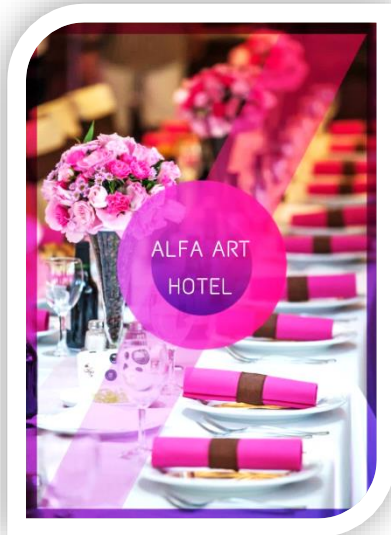


ESKÜVŐI AJÁNLAT 2018

Szállodánk által kínált **DÍJMENTES** szolgáltatások és amiért megéri minket választani:



- Ingyenes szoba az ifjú Pár részére.
 - Ingyenes welcome drink érkezéskor vagy pohárköszöntőnek (limonádé).
 - Zárjeggyel ellátott röviditalok behozhatóak korlátlan mennyiségben. (a szálloda a beszállított árut csak tételes számlával vagy szállítólevéllel veszi át!) Nincs dugódíj vagy pohárpénz.
 - Sós és édes aprósütemények valamint esküvői torta ingyenesen behozható.
 - A tárolásukért és a tálcákra történő szervírozásért nem számolunk fel extra költséget.
 - 4 éves korig ingyenes az ellátás, 4 – 12 év közötti gyermekek esetében pedig 50% kedvezményt biztosítunk. Igény szerint ingyenes helyiség mamának és a babának „szükség esetére”!
- Ingyenes teremrendezés az igényeknek megfelelően.
 - Ingyenes, éjszaka őrzött parkolási lehetőség 60 autó részére.
 - Polgári szertartás esetén terasz-, illetve kerthasználat berendezéssel 30.000 Ft.
 - Ingyenes széfhasználat minden szobában.
 - Ingyenes technikai eszközhasználat lehetőség (LCD tv, projektor, vetítővászon)
 - Megbízható esküvői szolgáltatók ajánlása, akik már sokszor bizonyítottak esküvői rendezvényeinken.
 - Rugalmas megbeszélési időpontok.
 - A Dunára néző csendes, árnyas fákkal körülvett teraszunk kellemes hangulata.
 - Az egyéni igények alapján elkészült menü, italcsomag valamint a komplett, mindent tételesen tartalmazó ajánlat elfogadása után már nem kell utólagos váratlan költségekre számítani.
 - Több éve együtt dolgozó vendégszerető, megbízható személyzet.
 - Folyamatos kapcsolattartás a Párral az esküvői helyszín megtekintésétől kezdve a szervezésen és lebonyolításon át, egészen a rendezvény végéig.
 - Kedvezményeinket 30 fő felnőtt feletti létszám esetén áll módunkban biztosítani.

ESKÜVŐI KAPCSOLATTARTÓ

GÖRÖG OLYMPIA

Banquet manager

Telefonszám: 06 30 593 84 20

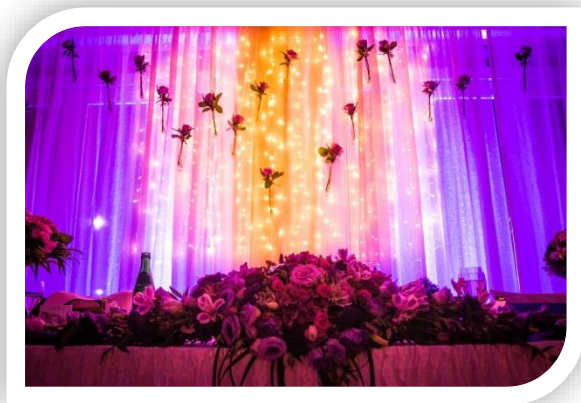
Hétköznap: 10.00 – 20.00

A hét bármely napján: 06 1 453 0060/62

SZÁLLODÁNKRÓL

Kedves Ifjú Pár!

Életük egyik legfontosabb döntése előtt állnak. Az esküvő felejthetetlen és csodás élmény. Megtisztelnek minket azzal, hogy családtagjaikkal és barátaikkal szállodánk éttermét kívánják választani esküvőjük helyszínéül.



Szállodánk Budapesten, természetes környezetben, közvetlenül a Duna-parton található. Esküvőjük ideális helyszíne, hiszen minden adott: elegáns étterem polgári szertartásra is alkalmas terasszal, Duna-parti kilátással, kiváló ételekkel, kedves, összeszokott személyzettel.



ALFA ART HOTEL

Szállodánk Akvarell étterme az elmúlt években számtalan sikeresen lebonyolított esküvő színhelye volt, amit a megannyi elégedett visszatérő Vendég is igazol, valamint az esküvői vendégkönyvünk, melyet megtekinthetnek weboldalunkon. (www.alfarthotel.hu)

Egy esküvő legfontosabb paramétere az összhang megteremtése. Minden párnak vannak elképzelései a nagy nappal kapcsolatban. A mi feladatunk mindezt összefogni, lebonyolítani, ügyelve a legapróbb részletekre. A látványos és minden részletében egyéni menüegző garantáltan felejthetetlené teszi életük legfontosabb napját, a családjuk és a rég nem látott vendégek számára is.

POLGÁRI SZERTARTÁS IDEJÉRE SZÓLÓ AJÁNLATUNK



Polgári szertartásra érkező vendégek számára igény esetén állófogadást biztosítunk, melynek díja 820,-Ft/fő, tartalma: ásványvíz, gyümölcsitalok, szénsavas üdítők és kávé svédasztalon kínálva.

Hidegtálas, valamint salátáspult snack ételként szintén megoldható. Bővebb információ az étteremben.

MENÜAJÁNLATAINK TÁLSZERVÍZES RENDSZERBEN

Tálalás: az előételeket kistányéron tálaljuk, leveseket 2-4 személyes tálakban, főételeket 2-4 személyes tálakon. Desszert kistányéron kerül felszolgálásra.





ALFA ART HOTEL

MENÜ 1.



Leves: Újházy tyúkhúsleves csigatésztával

Főétel: Mézes-mustáros grillezett csirkemell,
rántott sertésborda, rántott gomba 0,5 adag,
rántott sajtgolyó 0,5 adag, tartármártás
Kukoricás rizs, steakburgonya
Uborkasaláta

Menü ára: 6.300 Ft/Fő

MENÜ 2.

Leves: Tárkonyos szárnyas raguleves

Főétel: Egészben sült tarja lyoni hagymakarikákkal,
Gödöllői töltött csirkecomb, Orly pulykamell

Rizibizi, hagymás tört burgonya

Házi vegyes savanyúság

Desszert: Szilvás rácsos

Menü ára: 6.760 Ft/Fő



MENÜ 3.

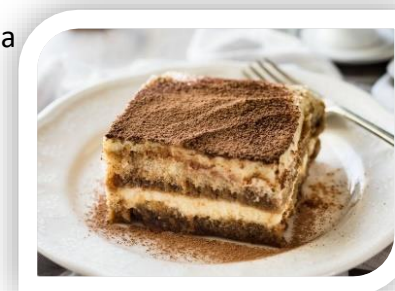
Leves: Legényfogó leves

Főétel: Almás csirkenyárs, szezámagos rántott jércemell, sült csülök

Főtt-sült burgonya, párolt zöldség, párolt rizs Káposztasaláta

Desszert: Tiramisu

Menü ára: 7.140 Ft/Fő



MENÜ 4.

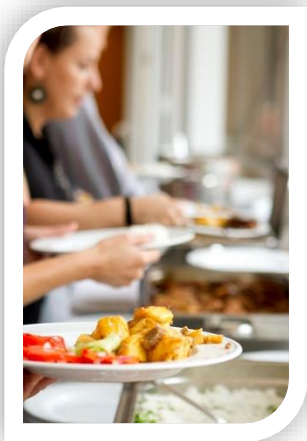
- Előétel:** Kacsamájkrém pirítóssal, zöldségekkel
Leves: Hideg málnakrémleves
Főétel: Mozzarella-paradicsomos csirkemell, rozmaringos szűzsült, pulykamell tökmagos bundában
Grillezett zöldségek, párolt barna rizs
Olívaolajos friss kerti saláta
Menü ára: 7.400 Ft/Fő

Bármely tálszervízes menü büférendszerben is kérhető + 15% felár ellenében!

A megmaradt sülteket az éjféλι büfé alkalmával kérésre újra szervírozzuk.

Amennyiben a menük nem nyerték el tetszésüket, abban az esetben kérésre elkészítjük a kívánt menükalkulációkat egy személyes megbeszélés alkalmával

MENÜAJÁNLATAINK SVÉDASZTALOS RENDSZERBEN



Tálalás: A felszolgált leves után az ételeket egyénileg választhatják ki a chafing-ekben melegen tartott ételválasztékból

VÁLASZTHATÓ ÉTELEK

Előételek:

Pulykagalantin franciasaláta ágyon, Kendermagos jércegalantin, Kaszinótojás franciasaláta ágyon, Márványsajtkrémes sonkatekercs, Csabai töltött karaj, Orosz hússalátával töltött paradicsom, Klasszikus Cézár saláta, Majonézes burgonyasaláta, Amerikai káposztasaláta, Ementáli sajtsaláta

Levesek:

Erőleves mandulás jércehús gombóccal, Erőleves kapros májgaluskával, Csontleves cérnametélttel, Újházy tyúkhúsleves, Házi húsleves tésztával, Alföldi gulyásleves, Erdélyi csorbaleves, Tárkonyos szárnyas raguleves, Tanyasi kolbászos bableves, Legényfogó leves

Krémlevesek és gyümölcslevesek:

Francia hagymaleves, Brokkolikrémleves, Spárgakrémleves, Fokhagymakrémleves, Póréhagyma-krémleves, Hideg gyümölcsleves (alma, körte, sárgabarack, meggy, málna)

Főételek:

Mozzarellás spenótos penne, Tonhalas cukkinis farfalle, Zöldséges pirított spagetti, Padlizsános rokfortos spagetti, Pestos farfalle, Bolognai spagetti, Milánói spagetti, Zöldséges lasagne, Farfalle bazsalikomos sajtmártással, Spagetti carbonare

Spenótos rétes, Rántott gomba, Rántott karfiol, Rántott sajt, Vegetáriánus nyárs, Rántott camembert, Juhtúróval töltött rántott gombafejek, Erdei gomba risotto

Csípős csirkemell csíkok, Csirkemell Orly módra, Sült csirkecomb, Rántott csirkecomb, Gödöllői töltött csirkecomb, Mézes korianderes csirkemell, Kerti fűszeres jércemell, Szezámagos rántott csirkemell, Kijevi pulykamell, Rokfortos pulykamellcsíkok, Almás csirkenyárs, Nápolyi omlós jércefalatok, Borzas csirkemell, Mézes mustáros csirkemell, Currys csirkemell csíkok, Sajttal töltött pulykamell, Bakonyi pulykamell, Hawaii pulyka, Pulykamell dióköntösben, Pulykamell mustármártásban, Provanszi pulykamell, Paradicsomos parmezános pulykacsíkok, Mexikói chilis pulykafalatok

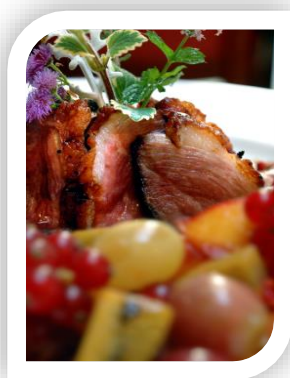


ALFA ART HOTEL

Egészben sült tarja Lyoni hagymakarikákkal, Sertésszelet Jóasszony módra, Magyaros sertésszelet, Brassói aprópecsenye, Rablöhús nyárson, Rántott sertésborda, Párizsi borda, Lecsós szelet, Sertés Óvári módra, Sertés Dubarry módra, Sertésszelet Budapest módra, Sertésborda Hentes módra, Sertéspaprikás, Csülök Pékné módra, Bakonyi borda

Burgundi hátszínszelet, Marhapörkölt, Borjúpörkölt

Köretek:



Párolt rizs, Barna rizs, Jázmin rizs, Currys rizs, Zöldséges rizs, Rizibizi, Kukoricás rizs, Gombás rizs, Petrezselymes rizs

Főtt burgonya, Hasáburgonya, Steakburgonya, Platnis burgonya, Hercegnő burgonya, Mogyoróburgonya, Burgonyapüré, Krokett, Petrezselymes burgonya, Hagymás tört burgonya

Grillezett zöldségek, Párolt zöldségek, Csőben sült zöldségek,

Tarhonya, Vajas galuska, Juhtúrós sztrapacska

Saláták:

Görög saláta, Sopszka saláta, Cézár saláta, Wellness saláta, Friss kevert saláta, Majonézes kukorica saláta, Házi vegyes savanyúság, Paradicsomsaláta, Káposztasaláta, Uborkasaláta, Ecetes cékla

Desszert:

Hideg gyümölcsrizs, Rétes, Görögjoghurt mézzel és dióval, Csoki mousse, Vaníliapuding eper öntettel, Somlói galuska, Tiramisu, Gundel palacsinta, Túrós palacsinta vanília öntettel



ÉJFÉLI MENÜ

Az éjféli menü mellé kérésre kitesszük a megmaradt sülteket is.



TOVÁBBI AJÁNLTAINK

Friss vegyes gyümölcsből	1.050 Ft/adag
Sajttal	1.900 Ft/adag
Töltött káposzta	900 Ft/adag
Juhtúrós sztrapacska	1.100 Ft/adag
Marhapörkölt főtt burgonyával	2.200 Ft/adag
Borjúpörkölt galuskával	2.800 Ft/adag

Friss pékáru minden éjféli menühez.



ALFA ART HOTEL

ITAL AJÁNLATAINK

Welcome drink ajánlat

Tokaji szamorodni száraz	1.000 /1 dl
Tokaji szamorodni édes	1.000 /1 dl
Martini dry/bianco/rosso	900 /8 cl
St Remy Napoleon Cognac	1.000 /4 cl
Kecskeméti Barackpálinka	1.200 /4 cl



- **Classic italcsomag 4.560 Ft/fő:** a vacsora kezdetétől korlátlan mennyiségű italfogyasztás, mely tartalmaz 8 féle szénsavas üdítőt, ásványvizet, 3 féle gyümölcsitalt, 5 féle bort, 2 féle palackozott sört, espresso kávét (**időtartam 6 óra**)
- **Classic plusz italcsomag 6.300 Ft/fő** Classic italcsomag + Unicum, Kecskeméti barackpálinka, Royal vodka, korlátlan mennyiségű fogyasztása (**időtartam 6 óra**)
- **Classic extra italcsomag 6.600 Ft/fő** korlátlan idejű Classic italcsomag mely tartalmaz 8 féle szénsavas üdítőt, ásványvizet, 3 féle gyümölcsitalt, 5 féle bort, 2 féle palackozott sört, espresso kávét.

-
- **Prémium italcsomag 6.060 Ft/fő:** a vacsora kezdetétől korlátlan italfogyasztás, mely tartalmaz 8 féle szénsavas üdítőt, ásványvizet, 5 féle prémium rostos gyümölcslevet, 5 féle bort, csapolt sört, espresso kávét (időtartam: 6 óra)
 - **Prémium plusz italcsomag 7.860 Ft/fő:** Prémium italcsomag + Unicum, Kecskeméti barackpálinka, Vilmoskörte, Royal vodka, Gordon Gin, korlátlan mennyiségű fogyasztása (időtartam: 6 óra)
 - **Prémium extra italcsomag 7.950 Ft/ fő:** korlátlan idejű Prémium italcsomag mely tartalmaz 8 féle szénsavas üdítőt, ásványvizet, 5 féle prémium rostos gyümölcslevet, 5 féle bort, csapolt sört, espresso kávét

Az italcsomagok korlátlan pezsgőfogyasztással is kérhetőek 400 Ft/fő felár ellenében!
Az italcsomag a 6 óra lejártá után, aktuális létszámra óránként hosszabbítható.

Az egyéb fogyasztás személyes megbeszélés tárgya!



ALFA ART HOTEL

SZÁLLÁS AJÁNLATUNK



Esküvők alkalmával, kivéve Forma 1 és Sziget Fesztivál:

- 8.500 Ft/fő/éj (kétágyas szoba 17.000 Ft/szoba/éj, egyágyas szoba 15.500 Ft/szoba/éj)
- **Egyágyas felár:** 7.000 Ft/fő/éj

Az ár tartalmazza az Áfa-t, az idegenforgalmi adót, a bőséges büféreggelit, szauna használatot. Szállodánknál a parkolás ingyenes.

A szállást 14.00 órától lehet elfoglalni és másnap 10.00 óráig kell elhagyni.

Egyedi szállás árak kialakítására természetesen a volumen és a szálloda foglaltságának függvényében van lehetőség.

Megkérjük Önöket, hogy esküvői előleg fizetése előtt érdeklődjenek szabad szobakapacitásunkról! Opciók szállásfoglalásokat az előleg befizetésével egy időben kérjük megadni szíveskedjenek! Az opciók foglalás elmulasztása miatt, esetlegesen később kialakult szobahiányért, sajnos felelősséget nem tudunk vállalni. A szobák értékesítése ugyanis folyamatos és ezáltal a foglaltság változik. Szállás kizárólag **Fekete Tünde** értékesítési munkatársnál foglalható le!

További információkat a sales@alfaarthotel e-mail címen vagy 06-1-453-00-60 telefonszámon kérhetnek.

SZÁLLODÁNK ÁLTAL KÍNÁLT TOVÁBBI KEDVEZMÉNYES AJÁNLATOK ESKÜVŐRE

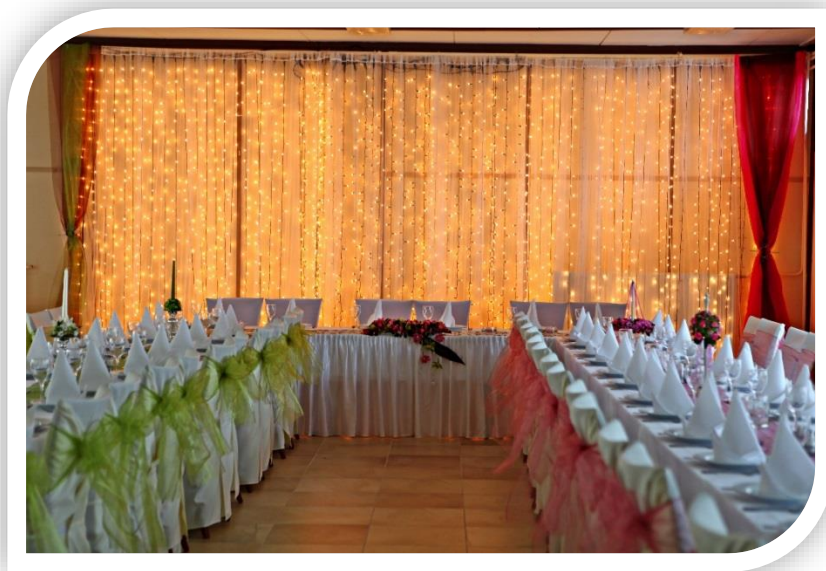
- 4-12 éves korig a menüből **50%** engedményt adunk vagy igény szerinti gyerekmenüt állítunk össze kedvező áron.
- Vőfély, Dj, zenekar, fotó, video, mixer ajánlat.
- Amennyiben külsős dekoratórt vesznek igénybe, vagy saját maguk oldják meg a dekorációt kérjük, szíveskedjenek a dekorációt a rendezvény végét követően az étteremből eltávolítani. **Szállodánk 20.000.- Ft felár ellenében vállalja a dekoráció eltávolítását!**
- Kedvezményes zenekar- és technikai személyzet italfogyasztás **50%** kedvezménnyel.
- Próbavacsora lehetőség, előzetes megbeszélés után, **20 %** kedvezménnyel az ifjú párnak.
- Igény szerint ruhatár.



ALFA ART HOTEL

TERMEINK

	U-alak	Körasztal	E-alak fésű elrendezés
<i>Akvarell étterem</i>	<i>60 fő</i>	<i>104 fő</i>	<i>120 - 140 fő</i>
<i>Csontváry+Ferenczy terem</i> I.emeleten	<i>70 fő</i>	<i>50 fő</i>	-
Rendezvényház <i>Csak svédasztalos menüvel.</i>	<i>70 fő</i>	<i>50 fő</i>	-



EGYÉB KÖLTSÉGEK

- Akvarell éttermünkre 70 fő felnőtt létszám alatt terembérleti díjat számítunk fel, mely 300.000.- Ft alkalmanként. (kivétel a kedvezményes időszakban)
- A Csontváry teremnél és a Rendezvényháznál 50 fő felnőtt létszám alatt terembérleti díjat számítunk fel, mely 110.000.- Ft alkalmanként. (kivétel a kedvezményes időszakban)
- Termeink körasztalos elrendezéssel 7.000.- Ft / db áron kérhetőek.
- Csomagolás 20.000 Ft / esküvő
- Szállodai rendelkezésre állási díj: 01.00 órától 30.000.- Ft/óra. (Nem felszolgálóknak kifizetett borralaló!)
- Fehér textil szalvéta bérlés 300 Ft/db
- Fehér asztalszoknya bérlés 5.000 Ft/db

-
- A végleges létszámot, a rendezvényt megelőző 2 héttel kérjük megadni. Ezután már csak többlet létszámot tudunk elfogadni.
 - Felhívjuk figyelmüket, hogy a rendezvény helyszínéül szolgáló terem a rendezvény napján áll a rendelkezésükre dekoráció céljából. A terem foglaltságáról a rendezvényt megelőzően 2-5 nappal tájékoztatjuk Önöket.

GRÁTISZ

Grátis kedvezményeink 30 fő felnőtt feletti létszám esetén érvényesek!
Éttermi áraink bruttó árak.



ALFAART HOTEL

Felhívánk figyelmüket, hogy kizárólag szállodánk dohányzásra kijelölt helyein engedélyezett a dohányzás!

Az alkoholos italok, és sütemények beszállítása a tárgynapon lehetséges.

Amennyiben a rendezvényt köztes személy szervezi és koordinálja (pl. Vőfély) abban az esetben a vendéglátással kapcsolatos kérésekkel közvetlenül és kizárólag a mindenkori étterem vezetőjével vagy helyettesével tartja a kapcsolatot.



A szálloda alkalmazottjait közvetlenül nem irányíthatja! Megértésüket köszönjük!

Az esküvős ajánlataink iránt érdeklődő Párok igényeit nem „érkezési”, hanem előleg befizetési sorrendben kezeljük.

Reméljük, sikerült segítséget nyújtanunk az esküvőszervezés útvesztőjében. Amennyiben bizalmukat elnyertük és szállodánkat megtisztelik ezen fontos esemény megrendezésével, kérjük szánjanak rá egy - két órát, hogy bemutathassuk a helyszínt Önöknek. Tekintsék meg éttermünket, szobáinkat, a teraszunk nyújtotta kilátást a közvetlenül mellettünk folyó Dunára és ismerkedjenek meg üzletvezetőinkkel, akik mindenben a segítségükre lesznek.

Figyelmükbe ajánljuk weboldalunkat (www.alfaarthotel.hu) ahol a számos fénykép és dekorációs ötlet mellett megtalálhatják esküvői vendégkönyvünket is.

Várjuk Önöket egy személyes egyeztetésre az Alfa Art Hotelben!

POKRIVA MÁRTA

IGAZGATÓ

GÖRÖG OLYMPIA

BANQUET MANAGER

06/30 593 84 20

AZ AJÁNLAT NEM MINŐSÜL SEM FOGLALÁSNAK, SEM VISSZAIGAZOLÁSNAK.

ÉRVÉNYBE CSAK SZEMÉLYES MEGBESZÉLÉS, ÍRÁSOS MEGRENDELÉS ÉS ANNAK ALÁÍRÁSA ESETÉN LÉP.