



Kedves Leendő Házasok!

Amennyiben különlegesen finom ételeket, együttérző, kedves személyzetet, kellemes, mediterrán hangulatú helyiséget és kerthelyiséget, nagy parkolót, helyben található, szép és tiszta szállodát keresnek, és nem szeretnék 80 főnél többet meghívni az esküvői vacsorára, megtalálták az ideális színhelyet!



Amit kínálunk:

- hagyományos vagy svédasztalos esküvői vacsora
- igény szerinti italválaszték rögzített áron
- éjjel 02 óráig nem számítunk fel terembérletet, utána óránként 5000 Ft a díj
- fehér damaszt terítő, a menyasszonyi csokorhoz illő Duni szalvéta, gyertya
- kamerával figyelt, ingyenes parkoló
- ingyenes menyasszonyi szoba a Grante Szállodában
- további szállodai szobák 2500 Ft / fő árért (reggelivel együtt)
- egyéb esküvői szolgáltatások szerződött partnereink bevonásával

Esküvői menük:

A) **Bőséges esküvői menü**

7700 Ft / fő (a 12 év alatti gyerekek vacsorája az étterem ajándéka)

- Újházy tyúkhúsleves, főtt tyúkhús paradicsomszósszal, tormával
- 4 fős tálak vegyes körettel, friss salátával  
(rántott, natúr és töltött hússzeletek, rántott sajt és gomba)
- éjfél után svédasztal  
(hideg hússzeletek, fasírtgolyók, saláták, töltött káposzta, marhapörkölt, galuska)

B) **Hagyományos esküvői menü**

6200 Ft / fő (a 12 év alatti gyerekek vacsorája az étterem ajándéka)

- Újházy tyúkhúsleves, főtt tyúkhús paradicsomszósszal, tormával
- 4 fős tálak vegyes körettel, friss salátával  
(rántott, natúr és töltött hússzeletek, rántott sajt és gomba)
- éjfél után a svédasztalon töltött káposzta, marhapörkölt, galuska

### C) Egyedi esküvői menü egyedi igény alapján

Amennyiben Önöknek különleges kívánságuk van, bármilyen hagyományos és svédasztalos menüt elkészítünk. Ez esetben a kért ételfajták és a tálalási mód alapján egyedi árajánlatot készítünk.

### D) Eszter kedvence

Talán meglepő, de a svédasztalos tálalási mód kényelmesebb és gazdaságosabb mind az Önök, mind a mi szempontunkból. Példának az alábbi – minden igényt kielégítő – menüsört ajánlom 5800 Ft / fő árért svédasztalos terítéssel:

- 3 fajta leves (húsleves, gombaleves, gyümölcsleves),
- 5 fajta főétel (mézes-mustáros pulykamell, fogasfilé fehérboros mártásban, sertés szűzérme lecsóval, éjfélfkor töltött káposzta, marhapörkölt),
- 3 féle köret (párolt zöldség, galuska, sült burgonya),
- 2 féle desszert (somlói galuska, fagyaltkehely)

#### Italok:

	Az árak az Áfa-t tartalmazzák, pl.:	
Margitszigeti ásványvíz	1,5 l	300 Ft
Pepsi Cola, Pepsi light, Schweppes Orange, Tonic	2,0 l	600 Ft
Lipton Ice Tea	1,5 l	500 Ft
Toma narancs, alma, őszibarack	1,0 l	500 Ft
Fütyülős Mézes Barack	0,5 l	4600 Ft
Baileys	0,7 l	7000 Ft
Jägermeister	1,0 l	8000 Ft
Martini	0,7 l	3000 Ft
Zwack Unicum	1,0 l	8000 Ft
Törley pezsgő	0,75 l	2200 Ft
folyó fehér és vörös bor	1,5 l	2000 Ft
csapolt sör (Heineken)	20,0 l	20000 Ft

**Köszönjük, ha minket választ, és megtisztel azzal,  
hogy élete egyik legfontosabb eseményének emlékezetessé tételében segíthetünk!**

Várja Önöket szeretettel:

dr. Mosoni Eszter üzletvezető +36-30-93-15-842 (bármely kérdéssel, bármikor hívható)

Reiner Tibor (Csirke) chef,

Kánya Tímea, Kecskeméti Károly, Szekeres Dávid, Valek Zsófia felszolgáló

**GRANTE Hotel & Étterem**  
2509 Esztergom-Kertváros, Dorogi út 5-7.  
Telefon: 33/512-465  
caffe@grante.hu    www.caffe.grante.hu

## Gyakran ismételt kérdések

- 1.) Lehet-e ital behozni?  
Nem, mert csak azért az italért vállalunk felelősséget, amit szabályos ital nagykereskedésben vásároltunk és mi hűtöttünk.
- 2.) Lehet-e süteményt hozni?  
Igen, a süteményt Önök hozzák.
- 3.) Ki hozza az esküvői tortát?  
Önök. A cukrászdák állványt is adnak hozzá.
- 4.) Van-e kapacitás a torta és a sütemények hűtésére?  
A hűtést és a tálalást vállaljuk.
- 5.) Mikor kell behoznunk a süteményeket?  
Legkésőbb az esküvő előtti délelőtt.
- 6.) Adhatunk-e a vendégeknek süteménycsomagot?  
Igen, de a csomagok összeállítását nem vállaljuk, érdemes a cukrászdában előre elkészíttetni.
- 7.) Mi történik, ha a vendégek reggelig szeretnének maradni?  
Legkésőbb hajnali 5 órakor el kell hagyni a termet, mert a szállóvendégek reggelizni jönnek.
- 8.) Mi történik a maradék étellel?  
Becsomagoljuk, és el lehet vinni. A csomagoló anyagért külön díjat számítunk fel.
- 9.) Mi történik a maradék itallal?  
Azért adunk meg üveges/palackos árakat, mert a felbontott üvegeket/ palackokat haza lehet vinni. Így nincs vita abból, hogy ténylegesen mi fogyott, illetve másnap lehet a vendégeket kínálni otthon az elvitt italokból.
- 10.) Mikor kell összecsomagolnunk?  
A következő nap folyamán vissza lehet jönni az otthagyt holmikért.
- 11.) Mikor kell fizetnünk?  
A szolgáltatás megrendelésekor az étel árának 10% -ával megegyező összegű foglalót kérünk, a többi költséget utólag kell megfizetni.
- 12.) Mikor kell megmondanunk, hogy hány fő jön a vacsorára?  
Legkésőbb az esküvő előtti kedd reggel 9 óráig. Az akkor bement létszámnak megfelelő ételt elkészítjük, és azt az összeget kell kifizetni akkor is, ha végül kevesebben lesznek. Amennyiben többen jönnek el, a további személyek ételét is felszámítjuk, azonban nem tudjuk garantálni, hogy lesz megfelelő mennyiségű esküvői étel.
- 13.) Mi történik, ha valaki nem jön el?  
Annak a személynek az ételét becsomagoljuk, haza lehet vinni.
- 14.) Készítünk-e ülésrendet?  
Célszerű ülésrendet és ültető-kártyákat készíteni, és legkésőbb az esküvő előtti pénteken részünkre átadni, hogy az alapján tudjunk teríteni.
- 15.) Szolgálnak-e fel aperitifet?  
Igen, amennyiben kérik.
- 16.) Mi legyen az üdvözlő ital?  
Választás szerint lehet aperitif vagy pezsgő.
- 17.) Van-e kerthelyiség?  
Igen. Táncolni és ülni is lehet a ponyvával fedett teraszon.
- 18.) Lehet-e dohányozni?  
Dohányozni a teraszon lehet, az étteremben nem.
- 19.) Milyen további szolgáltatásokat kérhetünk?  
Szerződött partnereink között van a dekoratőr, virágkötő, fényképész, vőfély, DJ, zenekar, hintó stb.