



Aquamarina Hotel***** és Rendezvényhajó
1031 Budapest, Rozgonyi Piroska utcai hajóállomás (Római part)
Telefon: 240-3597, 240-8288, E-mail: event@aquamarinahotel.hu, www.aquamarinahotel.hu



Tisztelt Jegyespár!

Köszönjük érdeklődésüket rendezvényhajónk iránt, amely az évek során már számtalan fiatal párnak bonyolította le legnagyobb meglepedésére ezt az emlékezetes és egyedi eseményt. Életünk egyik legjelentősebb és legszebb ünnepének koronája az esküvői vacsora, melynek előkészítésében és lebonyolításában szeretnénk a segítségükre lenni. Szakértő személyzetünk és sok éves tapasztalatunk a garancia arra, hogy esküvőjük felejthetetlen élmény legyen.

A Római parton álló gőzhajót Miklós cár megrendelésére építették 1903-ban. Kalandos útjai után a Dunán álló gőzhajó most az Aquamarina Hotel és Rendezvényhajónak ad otthont, mely különleges hangulattal várja Önöket, egyedi helyszínt kínálva egy páratlan esemény lebonyolítására. Bízva magát ránk, olvassa el ajánlatunkat, mely tájékoztatást ad a szállodánk által kínált vendéglátásról és szolgáltatásokról.

Esküvők megrendezéséhez két helyszínt tudunk ajánlani: 80 főig éttermünket, 80 fő felett pedig a hajó legfelső szintjén lévő Duna termet, amely 140 főig rendezhető be. A terem körpanorámás terasza gyönyörű kilátást és különleges hangulatot biztosít, polgári szertartások lebonyolítására is kiválóan alkalmas.

Amennyiben esküvőjük péntekre vagy vasárnapra esik, árainkból 8 % kedvezményt biztosítunk.

Étkezésnél lehetőség van svédasztalos, tányér-vagy tálszervizes étkezés választására, így eldönthetik, melyik Önöknek a legmegfelelőbb megoldás.

Ételajánlatunk iránymutatás. Chefünkkel történő egyeztetés után természetesen lehetőség van az Önök egyéni elképzeléseinek megvalósítására is, ezért tájékoztatónk olvasása után kérjenek személyre szóló ajánlatot.



Aquamarina Hotel és Rendezvényhajó:

Esküvői helyszíneként, választható éttermünk vagy Duna termünk. Dunai körpanorámás, teraszkapcsolattal rendelkező, termünk, kiválóan alkalmas Polgári szertartások lebonyolítására is. A teremhasználatra 16 órától hajnali 2 óráig nem számítunk bérleti díjat, hajnali 2 óra után minden megkezdett órára fejenként 1.200,- Ft bérleti díja számítunk, mely tartalmazza az italfogyasztást is.

Választható tálszervizes menük:

Az ételeket egyénileg alakíthatják az adott listából. Tálszerviz esetén, a leveseket 4-6 fős leveses tálakba tálaljuk, a főételeket körettel, 4-6 fős tálakon kínáljuk. Minden összeállításhoz ajándék welcome drink 1 pohár pezsgő!

A

*1 leves
3 főétel
2 köret
1 saláta
1 desszert*

B

*2 hidegtál
1 leves
4 főétel
2 köret
1 saláta
1 desszert*

C

*4 hidegtál
2 leves
4 főétel
2 köret
1 saláta
1 desszert*

Svédasztalos ajánlatok:

Az ételeket egyénileg alakíthatják az adott listából. A tálalás chavingekben történik. Minden összeállításhoz ajándék welcome drink egy pohár pezsgő!

A.

*1 leves
3 főétel
3 köret
2 saláta
2 desszert*

B.

*2 hidegtál
2 leves
3 főétel
3 köret
3 saláta
2 desszert*

C.

*3 hidegtál
2 leves
4 főétel
4 köret
4 saláta
3 desszert*



Esküvői étlap

Levesek

Újházi tyúkhúsleves kerti zöldségekkel

Marhahúsleves daragaluskával, húsgombóccal vagy májgombóccal

Gyöngytyúkleves

Tárkonyos pulykaragu leves

Erdei gombás vadkacsaraguleves

Brokkolikrémleves pirított mandulával (csészékben)

Hideg eperkrémleves vanília fagyalattal, tejszínhabbal

Sáfrányos tyúkanyó leves kappan májgaluskával, zöldfélékkel, felcsigázott tésztával

Francia hagymaleves sajtos krutonnal

Főételek

Sajttal töltött sertésborda

Magyaros nyárs (csirkemell, füstölt szalonna, füstölt házi kolbász)

Kemencében sült ropogós sertéscsülök

Gödöllői töltött csirkecomb

Rántott mangalica sertésborda

Köménymagos, kemencében ropogósra sült sertésoldalas

Tepsiben sült, baconba göngyölt pulykacomb filé

Sertésflekken mangalicából

Szalonnával tűzdelt csirkecomb filé

Rántott gomba és rántott karfiol rózsák

Fokhagymás tejben érlelt pulykamell, tört dió bundában vagy pirított mandulás bundában

Parmezános-tejszínes penne erdei gombával, zöld csiréggel és fokhagymával

Ropogósra sült pácolt sertésoldalas falatok mézes-mustáros mártással

Ropogósra sült pácolt sertésoldalas falatok barbeque mártással

Köreték

Rizi - bizi

Jázminrizs

Petrezselymes - vajjas burgonya

Steakburgonya

Grill zöldségek

Vajon párolt zöldségek



Saláták

Uborkasaláta

Jégsaláta balzsamecettel

Paradicsomsaláta

Házi vegyes savanyúságok (almapaprika, káposztasaláta, kovászos uborka)

Vegyes saláta (paradicsom, uborka, paprika)

Kovászos uborka

Hidegtálak

Torma krémmel töltött sonkatekercs

Pulykagalantin franciasaláta-ágyon

Csabai töltött karaj

Kaszinótojás

Főtt füstölt sertésstarja

Kaviárral töltött kaszinótojás

Ananászos Jércesaláta

Levegőn szárított Prosciutto cukordinnyével

Levegőn szárított Prosciutto karamellizált őszibarackkal

Friss salátalevelek három fajta dresszingsel

Magyar és nemzetközi sajtízeltő

Cézár saláta frissen keverve, fenyőmaggal és parmezánnal meghintve

Mozzarella saláta paradicsommal és bazsalikommal

Olasz csirkés téztsaláta

Pármai sonka sárgadinnyével és pirított diódarabkákkal

Sonkás kukorica saláta

Pikáns fasírozott golyók vegyesen

Desszertek

Gyümölcstál

Kemencében sült házi rétes

Habos somlói kehely

Aquamarina rakott kalács

Mágyarakás, ahogy nagyanyáink csinálták

Fagylaltkehely

Mákos guba, forró meggyöntettel

Somlóival töltött palacsinta, konyakos csokoládéval öntve, házi tejszínhabbal

Túrókrémes - mazsolás palacsinta vaníliaöntettel

Meggyes - mákos palacsinta gyümölcsöntettel, házi tejszínhabbal

Tiramisu eperelővel

Éjféli menük:

Borjúpaprikás galuskával

Mini töltött káposzta

Marhapörkölt főtt burgonyával



Tányérszervizes menüajánlatunk:

Tányérszervizes felszolgálásra az **étteremben** megrendezésre kerülő esküvő esetén van lehetőség.
Tálalása: tányér leves, 1 főétel salátával, desszert. Minden összeállításhoz ajándékunk 1 pohár pezsgő.

A választék, melyből 1-2 félélet lehet választani:

- ❖ *Birkagulyás csipetkével*
Rántott padlizsán jázminrizzsel, tartárral
Fagyaltkehely

- ❖ *Csontleves cérnametélttel*
Bakonyi sertéssült galuskával
Gyümölcsös palacsinta

- ❖ *Tárkonyos báránraguleves*
Vasalt csirkecomb steak-burgonyával
Alma köntösben (kimagozott almakarika palacsintatésztában kisütve, fahéjas porcukorral szórva)

- ❖ *Francia hagymaleves*
Borjúpaprikás galuskával
Piskóta rolád

- ❖ *Derített báránygulyás*
Mézes-mustáros pulykaragu jázminrizzsel
Parfékehely

- ❖ *Minestra (paradicsom krémleves reszelt sajttal)*
Jóasszony sertéssült
Gundel palacsinta

- ❖ *Magyaros burgonyaleves*
Tejszínes-gombás pulykamell jázminrizzsel
Meggyes rétes

- ❖ *Húsleves lúdgége tésztával*
Hentestokány petrezselymes burgonyával
Hideg epres rétes



Korlátlan ital fogyasztás (hajnal két óráig): csapolt sör, bor, kávé, tea, szénsavas- és rostos üdítők, ásványvíz)

Zárjegyres röviditalok és cukrászkészítmények behozhatóak előzetes egyeztetés alapján.

Gyermekek részére 5 éves korig ingyenes (étel-, ital fogyasztás), 12 éves korig 50% kedvezményt biztosítunk.

A szervezők (fotósok, zenekar) részére kérésre külön menüt állítunk össze, alkoholmentes ital fogyasztással.

Szállás: az ifjú párnak az Aquamarina Szálloda és Rendezvényhajó ajándékként az esküvő éjszakájára egy lakosztályt biztosítunk díjmentesen.

Kétágyas szobákat a vendégek részére kedvezményesen, 12.000,- Ft/szoba/éj áron tudjuk ajánlani. Az ár magában foglalja a reggelit is.

Díszítés: menyasszonyi csokor és kiegészítői, egyéb esküvői asztal, terem és kültéri virágdekoráció, beltéri és kültéri textil dekoráció, fények, léggömb dekoráció, székszoknyák és masnik széleskörű választéka különböző stílusban. Egyéb kiegészítők, ajándékok.

A hangulatos, meghitt, elegáns dekoráció mindenkit elvarázsol. A referenciaanyag rendezvényhajónkon megtekinthető.

„Célunk megvalósítani az elképzeléseiket és segítségükre lenni az álmaik elérésében. Minden esküvő és egyéb más rendezvény egy újabb kihívás, melynek során szem előtt tartjuk az újítás lehetőségét és mindig valami pluszt és addig ismeretlent nyújtunk megrendelőink számára.” (Reviczky Zsuzsanna www.scenicstyle.hu)

Fotó- és videofelvételek: Fotózásra és videofelvételek készítésére meleg szívvel ajánljuk Suba Ákos fényképész urat, aki életképeivel, különleges fényképeivel örök emléket és mosolyt csal az arcunkra.

„Vallom, hogy a fotózás nem egyszerűen csak szolgáltatás. Egy olyan elfoglaltság mind a Modell (vagy Megrendelő/Megbízó) számára, mind számomra, melyben örömeinket leljük, és melynek során mindannyian kiteljesedhetünk: Te megmutatod magadból azt, amit szeretnél az örökkévalóságnak megőrizni – az én feladatomban pedig az, hogy mindezt úgy örökítssem meg, ahogyan Te azt a legszebbnek látod!” (Suba Ákos, fényképész www.subafoto.hu)

Zene: Több ezer esküvői zene közül lehet válogatni, a legextrább kéréseiteket is megoldjuk.

Nincs lehetetlen kérés!

A vacsorának sem kell csöndben telnie, a háttérben halkán kellemes zene szólhat.

A lemezjátszó nem pihen.

Megbízható technika, több éves tapasztalat, kiváló hangminőség, és hangulatos megvilágítás biztosítja a násznép önfeledt szórakozását!

Specialitásunk az esküvő! (Miskovics Zoltán www.eskuvohangositas.hu)

Szertartásszolgáltatás, ceremóniamester: Vállaljuk a polgári esküvői szertartások ceremóniális lebonyolítását valamint ökumenikus egyházi szertartások lebonyolítását. Az esemény alatt végig segédkezik ceremóniamesterünk, aki az előzetes egyeztetés után mindenre figyel és mindenről



gondoskodik, hogy Önöknek semmi mást ne kelljen tenni csak szórakozni, élvezni a páratlan eseményt és boldognak lenni!

Hasznos információk a lebonyolításról: A megrendelés, illetve szerződés aláírásával egy időben foglaló fizetése esedékes, mely a teljes szolgáltatási díj 20%-a. A foglalót semmilyen jogcímen nem áll módunkban visszafizetni. További 30% előleg az esküvő előtt két héttel esedékes, a fennmaradó összeget pedig az esküvő napján kérjük kifizetni

A végleges vendéglétszámot, a rendezvényt megelőző 3 munkanappal kérjük megadni. Amennyiben a tervezett végleges létszám jelentősen (20%-ot meghaladóan) változik, ezt a rendezvény előtt legkésőbb 10 munkanappal kérjük jelezni, különben a változtatást nem áll módunkban elfogadni.

Felhívjuk szíves figyelmüket, hogy a rendezvény helyszínéként szolgáló különterem a rendezvény kezdete előtt 10 órától áll rendelkezésükre bepakolás és dekoráció céljából. Az Önök által megbízott dekoratőröknek legkésőbb a rendezvény kezdete előtt két órával el kell hagyniuk a helyszínt.

Természetesen, amennyiben az adott rendezvényterem az esküvő napján korábban szabaddá válik, erről a rendezvényt megelőzően 3-5 nappal tájékoztatjuk Önöket.

Ajánlatunk nem minősül sem foglalásnak, sem visszaigazolásnak, érvénybe csak írásos megrendelés, annak írásbeli visszaigazolása majd a szerződés aláírása esetén lép. Árunk a szervízdíjat nem tartalmazzák! Bővebb információért forduljanak hozzánk bizalommal!

**Üdvözlettel,
az Aquamarina Hotel és Rendezvény hajó csapata!
event@aquamarinohotel.hu
Telefon: 240-3597, 240-8288**