

Kedves Jegyespár!



Először is engedjék meg, hogy megköszönjük 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 a garancia arra, hogy esküvőjük felejthetetlen élmény legyen.

Bízva magát ránk és olvassa el ajánlatunkat, mely izelítőt ad a szállodánk által kínált Menü ajánlatokból.

Az Aquamarina Hotel és Rendezvényhajó különleges hangulatával várja vendégeit. Szállodánk a Római parton található, Dunán álló gőzhajó, melyet Miklós cár építtetett 1910-ben.

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 kedvezményt adunk.

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

Menüsorunk iránymutatás. Chefünkkel történő egyeztetés után, természetesen lehetőség van az Önök egyéni elképzeléseinek megvalósítására is.



Aquamarina Hotel és Rendezvényhajó:

Esküvői helyszíneként, választható éttermünk vagy Duna termünk. Dunai körpanorámás, teraszkapcsolattal rendelkező, termünk, kiválóan alkalmas Polgári szertartások lebonyolítására is. A terem 16 órától hajnali 3 óráig ingyenes.

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!

1.

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

2.

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

3.

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

Svédasztalos ajánlatok:

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

1.

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

2.

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

3.

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

Levesek

Újházi tyúkhúsleves kerti zöldségekkel
Marhahúsleves daragaluskával, húsgombóccal vagy májgombóccal
Gyöngytyúkleves
Tárkonyos pulykaragu leves
Erdei gombás vadkacsa - raguleves
Brokkoli-krémleves pirított mandulával (csészékben)
Hideg eper-krémleves vanília fagylalttal, 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 süített, baconbe 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 - vajas 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 franciasalátán
Csabai töltött karaj
Kaszinótojás
Főtt füstölt sertésstarja
Kaviárral töltött kaszinótojás
Ananászos Jércesaláta
Levegőn szárított Prosciutto cukordinnyével
Levegőn szárított Prosciutto karamelizált őszibarackkal
Friss salátalevelek három fajta dresszingsgel
Magyar és nemzetközi sajtízeltő
Cézár saláta frissen keverve, fenyőmaggal és parmezánnal meghintve
Mozzarella saláta paradicsommal és bazsalikommal
Olasz csirkés tésztasaláta
Pármai sonka sárgadinnyével és pirított diódarabkákkal
Sonkás kukorica saláta
Pikáns fasírozott golyók vegyesen*

Desszertek

*Gyümölcsstál
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 epervelővel*

Éjjeli menük (a fenti menükön kívül, rendelésre):

*Borjúpaprikás galuskával
Mini töltött káposzta
Marhapörkölt főtt burgonyával*

Tányérszervizes menüajánlatunk:

Tálalása: tányér leves, 1 főétel salátával, desszert.

Minden összeállításhoz ajándék welcome-drink 1 pohár pezsgő.

*Az **étteremben** megrendezésre kerülő esküvő esetén az ajánlat a következő (melyből 1-2 félélet lehet választani):*

- ❖ Birkagulyás csipetkével
Rántott padlizsán jázminrizzsel, tartárral
Fagyaltkehely*
- ❖ Csontleves cérnametélttel
Bakonyi sertéssült galuskával
Gyümölcsös palacsinta*
- ❖ Tárkonyos bárányraguleves
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 italfogyasztás (8 órás időtartamra): csapolt sör, bor, kávé, tea, szénsavas- és rostos üdítők, ásványvíz.

Zárjegyves röviditalok behozhatóak előzetes egyeztetés alapján.

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

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

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

Kétágyas szobákat a vendégek részére kedvezményes áron ajánljuk. Az ár magában foglalja a reggelit is.



Díszítés: Ajánljuk állandó dekoratőr partnerünk, Reviczki Zsuzsanna széleskörű szolgáltatásait. Hangulatos, meghitt, elegáns dekorációja mindenkit elvarázsol. Ajánljuk a közvetlen kapcsolatfelvételt: www.scenicstyle.hu. A referenciaanyag rendezvényhajónkon is 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, dekoratőr)

Szállodánk tud biztosítani székszeknyát és egyéb kellékeket.



Fotó- és videofelvételek: Fotózásra és videofelvételek készítésére meleg szívvvel 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 örömiiket leljük, és melynek során mindannyian kiteljesedhetünk: Te megmutatod magadból azt, amit szeretnél az örökkévalóságnak megőrizni – az én feladatom pedig az, hogy mindezt úgy örökítem meg, ahogyan Te azt a legszebbnek látod!” (Suba Ákos, fényképész)

Szertartásszolgáltatás: Vállaljuk a polgári esküvői szertartások ceremoniális lebonyolítását valamint ökumenikus egyházi szertartások lebonyolítását.

Többet között videofelvételek készítésére, vőfély közreműködésére, zenei szórakoztató műsorokra minden műfajban és stílusban szintén ajánljuk Önöknek állandó partnereinket. Referenciáik nálunk megtekinthető.

Bővebb információért és személyre szóló ajánlatért forduljanak hozzánk bizalommal!

Üdvözlettel,

az Aquamarina Hotel és Rendezvény hajó csapata

event@aquamarinahotel.hu

Értékesítés: 240-3597 Recepció: 240-8288

