

Hermina Étterem Esküvői ajánlat 2019



2314 Halásztelek, Kossuth L. u. 1. • Tel.: 06 24 474-129
Email: info@herminaetterem.hu
www.herminaetterem.hu

Kedves Vendégünk!

Nagy örömünkre szolgál, hogy ajánlatot állíthatunk össze az Ön rendezvényére vonatkozóan. A következő néhány oldalon olvashatják ajánlatunkat. Ha bármi kérdésük, megjegyzésük lenne, kérem, keressenek elérhetőségeink bármelyikén.

Felhívjuk szíves figyelmüket, hogy ajánlatunk tájékoztató jellegű és kötelezettség nélküli, készek vagyunk alkalmazkodni a később felmerülő igényekhez is.

Az ajánlat teljes egésze a Hermina étterem szellemi terméke, mely írásbeli engedélyünk nélkül nem használható fel.

Remélem sikerült az elképzeléseinek megfelelő ajánlatot összeállítanunk, bármilyen kérdésben örömmel állunk rendelkezésükre!

Sikeres együttműködésünk reményében,

Tisztelettel,
Incze Gergely
Étterem vezető

Mobil: +36 20 352 4220



2314 Halásztelek, Kossuth L. u. 1. • Tel.: 06 24 474-129

Email: info@herminaetterem.hu

www.herminaetterem.hu

Hermina klasszikus

Esküvői Menü ajánlat I.

Kisfazék húsleves

Leveshússal, benne főtt zöldséggel, csigatésztával

Hermina vegyes tál 2 személyre

(Sajttal-sonkával töltött csirkemellfilé rántva, fokhagymás flekken, rántott gomba, Hermina szelet csirkemájjal-gombával besütve, Bajor grillkolbász, sült szalonnás saslik, vegyes körettel)

Hermina Grilltál 2 személyre

(Zöldfűszeres csirkemell, flekken, BBQ oldalas, csevap, bajor grillkolbász szalonnás-kolbászos saslikkal, hagymakarikák, steakburgonyával, párolt rizzzel, sült zöldséggel, röszi burgonyával)

Idényjellegű vegyes saláta

Éjféli menü

Vörösboros szürkemarha pörkölt
Burgonyával

Ajándék

Pezsgős pohárköszöntő

(fogadó italnak vagy a menyasszonyi tortához vagy a menyasszonytánchoz ajánljuk)

6.950 Ft/fő



2314 Halásztelek, Kossuth L. u. 1. • Tel.: 06 24 474-129

Email: info@herminaetterem.hu

www.herminaetterem.hu

Esküvői Menü ajánlat II.

Hagyományos felszolgálással

Leves

(Leveses topfban szervírozva)

Újházy tyúkhúsleves

Leveshússal, ecetes tormával

Vegyes sültés tál

Borzas sertés szelet

Szezámagos rántott csirkecsíkok

Grillezett sertés tarja

Rántott gomba

Rizi-bizi, vajas-petrezselymes burgonya,

Vajas párolt zöldség köret

Idényjellegű vegyes saláta

Éjféli menü

Töltött káposzta

Ajándék

Pezsgős pohárköszöntő

(fogadó italnak vagy a menyasszonyi tortához vagy a menyasszonytánchoz ajánljuk)

6.850 Ft/fő



2314 Halásztelek, Kossuth L. u. 1. • Tel.: 06 24 474-129

Email: info@herminaetterem.hu

www.herminaetterem.hu

Esküvői Menü ajánlat III.

Hagyományos felszolgálással

Leves

Újházy tyúkhúsleves
leveshússal, ecetes tormával

Vegyes sültés tál

Töltött sertésborda (sajttal-sonkával)
Mediterrán csirkesaslik (hagyma, paprika,
gomba)
Magyaróvári sertés szűz
Rántott karfiol
Rizibizi, vajjas-petrezselymes burgonya,
Sült zöldség köret
Vegyes saláta idény szerint

Éjféli Menü:

Töltött káposzta

Ajándék

Pezsgős pohárköszöntő

(fogadó italnak vagy a menyasszonyi tortához vagy a
menyasszonytánchoz ajánljuk)

6.990 Ft/fő



2314 Halásztelek, Kossuth L. u. 1. • Tel.: 06 24 474-129

Email: info@herminaetterem.hu

www.herminaetterem.hu

Esküvői Menü ajánlat IV.

Franciás felszolgálással

Leves (Leves topfban szervírozva)

Újházy tyúkhúsleves levesthússal

Előétel:

Hortobágyi húsos palacsinta

Főétel:

Parmezános rántott sertés borda

Mozzarellával- bazsalikommal grillezett
pulykamell

Bacon-os sertés szűzrolád

Szezámagos csirkemellcsíkok

Rizibizi, fűszeres héjas sült burgonya

Francia lecsó

Vegyes saláta idény szerint

Desszert:

Somlói galuska, kehelyben

Éjféli Menü:

Vörösboros marhapörkölt, tarhonyával

Ajándék

Pezsgős pohárköszöntő

7.750 Ft/fő



2314 Halásztelek, Kossuth L. u. 1. • Tel.: 06 24 474-129

Email: info@herminaetterem.hu

www.herminaetterem.hu

Esküvői Menü ajánlat V.

Franciás felszolgálással

Hideg előétel:

Bruschetta válogatás

(Tatárbeefsteakkal, padlizsánkrémmel, pestoval, szárított sonkával)

Leves:

Gyöngytyúk leves, fűrjtojással

Főétel:

Bundázott jércemell

Aszaltszilvával, sajttal-sonkával töltve, szezámagos morzsában sütve

BBQ oldalas

Bélszín érmék bacon chips-el

Grillezett gomolya

Párolt rizs, sült zöldségek

Burgonya püré, krokett

Vegyes saláta idény szerint

Desszert:

Málnás Panna Cotta, kehelyben

Éjféli menü:

Ropogós malacsült

Hagymás tört burgonyával és párolt káposztával

Ajándék

Pezsgős pohárköszöntő

8.850 Ft /fő



2314 Halásztelek, Kossuth L. u. 1. • Tel.: 06 24 474-129

Email: info@herminaetterem.hu

www.herminaetterem.hu

Esküvői Menü ajánlat VI.

Franciás felszolgálással

Hideg előétel:

Füstölt lazac, tejszínes tormahabbal
Baconos göngyölt falatok
(Aszalt szilva, Feta sajt, Kacsamáj)

Leves:

Vőlegény leves
(tejszínnel dúsított húsoleves, levesthússal, csigatésztával,
fürjtojással, zöldségekkel)

Főétel:

Mandulás sült harcsa filé
Kapros-juhtúrós töltött csirkemell
Mustáros malacborda
Libamájas- spenótos töltött csirkemell
tökmagos bundában
Füstölt sajtos karfiol csőben sütve
Vajas burgonya, Párolt rizs,
Burgonya lángos, Párolt káposzta

Desszert:

Tiramisu, friss gyümölcssalátával

Éjféli menü:

Borjúpörkölt, kapos- túrós galuskával

Ajándék

Pezsgő pohárköszöntő

9.100 Ft /fő



2314 Halásztelek, Kossuth L. u. 1. • Tel.: 06 24 474-129

Email: info@herminaetterem.hu

www.herminaetterem.hu

Esküvői Menü ajánlat VII.

Büféasztalról kínálva

Hideg előétel:

Prosciutto sonka- sárgadinnyével

Baconos kacsamáj

Debreceni töltött karaj

Leves:

Újházy tyúkhúsleves

Hermina Csuporleves, házi kenyértésztával

Főétel :

Lazacfilé citromos-finomfű mártással

Kalocsai töltött csirkemell

(csirkemájjal töltve, paprikás mártással)

Fokhagymás tarja Betyár módra hideg

fokhagymás joghurttal

Bacon-os gyöngyölt sertésszűz

Gombás párolt rizs, sajtos rakott burgonya,

burgonyapüré, sült zöldség

Vegyes saláta ízelítő

Éjféli menü:

Erdei gyümölcsös vadpörkölt

burgonya fánkkal

Ajándék

Pezsgős pohárköszöntő

8.450 Ft/fő



2314 Halásztelek, Kossuth L. u. 1. • Tel.: 06 24 474-129

Email: info@herminaetterem.hu

www.herminaetterem.hu

Ital Ajánlat

(minimum 50 fő rendelés esetén elérhető)

Üdítő, ásványvíz:

- ▶ Naturaqua ásványvíz csendes és dús
- ▶ Rauch Ószibarack, Rauch 100 % narancs
- ▶ Coca Cola, Coca Light Cola
- ▶ Házi limonádé
- ▶ Házi citromos jeges tea

Kimért bor:

- ▶ Lelovits pincészet borait kínáljuk

Sör:

- ▶ Soproni csapolt sör
- ▶ Soproni MAX alkoholmentes sör

Szeszesital:

- ▶ Jägermeister, Johnnie Walker
- ▶ Cinzano Bianco, Carolans krémlikőr
- ▶ Zsindelyes Fahéjas Alma
- ▶ Zsindelyes szilvapálinka
- ▶ Finlandia Vodka

Kávé:

- ▶ Café Vergnano Espresso, Cappuccino

Italajánlat ára: 5.400 Ft/fő

Az italokat korlátlanul szolgáljuk fel az esküvő teljes időtartama alatt!



2314 Halásztelek, Kossuth L. u. 1. • Tel.: 06 24 474-129

Email: info@herminaetterem.hu

www.herminaetterem.hu

Ital Ajánlat

(minimum 50 fő rendelés esetén elérhető)

Üdítő, ásványvíz:

- › Naturaqua ásványvíz csendes és dús
- › Rauch Őszibarack, Rauch 100 % narancs
- › Coca Cola, Coca Light Cola
- › Házi limonádé
- › Házi citromos jeges tea

Kimért bor:

- › Lelovits pincészet borait kínáljuk:

Sör:

- › Soproni csapolt sör
- › Soproni MAX alkoholmentes sör

Kávé:

- › Café Vergnano Espresso, Cappuccino

Italajánlat ára: 3.750 Ft/fő

Az italokat korlátlanul szolgáljuk fel az esküvő teljes időtartama alatt!



2314 Halásztelek, Kossuth L. u. 1. • Tel.: 06 24 474-129

Email: info@herminaetterem.hu

www.herminaetterem.hu

Szolgáltatások díjai

Éttermünkben bonyolítva:

- › Szervízdíj: Fogyasztás + 12 %

Külső helyszínen bonyolítva:

- › Szervízdíj: ~1.500 - 2.800 Ft /fő
- › Felszolgálók díja: 1.500 Ft/fő/óra

Dekoráció

Terem- Autó- Asztal díszek, virágcsokrok

Botos Juli

Telefon: +36-30-9727273

www.kekcilinder.hu

Autó kölcsönzés

weddingcar.hu

Telefon:+36-70-6237956

Zenekar

Kapitány Péter (zene és fotó)

Telefon: +36-70-5124167

info@zene-foto.hu

www.zene-foto.hu



2314 Halásztelek, Kossuth L. u. 1. • Tel.: 06 24 474-129

Email: info@herminaetterem.hu

www.herminaetterem.hu

Foglalás menete:

- Általános árajánlat kiküldése
- Amennyiben valamelyik ajánlatunk (akár egyénre szabva-, módosítva) elnyeri a tetszésüket, ez esetben konkrét ajánlatot készítünk.
- Amennyiben ez az ajánlat is szimpatikus, úgy 20 % előleget kérünk, amellyel lefoglaljuk a megbeszélte időpontot.

Szállás lehetőségek:

Édes Piros Cukrászda és Panzió

(Halásztelek)

Oázis Wellness Hotel

(Szigetszentmiklós)

Airport Szálló

(Tököl)

SURDA SOFŐRSZOLGÁLAT

Telefon: +36-20-334-47-51

+36-30-200-40-74



2314 Halásztelek, Kossuth L. u. 1. • Tel.: 06 24 474-129

Email: info@herminaetterem.hu

www.herminaetterem.hu