

ESKÜVŐI AJÁNLAT

2024-es ajánlatunk



ARANYHAL



Kedves Jegyespár!

Bemutatnánk Önöknek az Aranyhal étterem
2024- es esküvői ajánlatát.

Az Aranyhal étterem Kisalföld szívében helyezkedik el,
Budapesttől közel egy órányira Győr kertvárosában.
Az étterem 16 hektáros területen fekszik, amin megtalálható
2 tó horgászati lehetőséggel, és egy 3* 42 szobás szálloda,
termálvizes medencékkel.

Levendulával, rózsákkal, különböző fákkal beültetett
területen található 200 fős éttermünk.

Nemzetközi és magyar konyhánk 21 éves tapasztalattal
rendelkezik.

Kiváló gasztronómiai élményekkel ajándékozta meg a
nász népet, gondosan összeállított esküvői ajánlataink közül
minden házasulandó megtalálja a számára legmegfelelőbbet.
Személyes megtekintésük alkalmával győződjenek meg róla.
Bármely felmerülő kérdésükre szívélyesen válaszolunk.

Elérhetőségünk: e-mail: info@aranyhaletterem.com
telefon: 96/556-141



Miért a legjobb választás az Aranyhal étterem?

Tökéletes helyszín az Aranyhal étterem lakodalom és esküvő lebonyolítására:

- az esküvői ceremónia, vendéglátás és szállás egy helyszínen megszervezhető
- a rendezvény vízpart mellett zöldellő környezetben, meghitt családi környezetben bonyolítható le
 - 21 éves esküvői vendéglátási tapasztalattal rendelkezünk
 - színvonalas szolgáltatásokkal, profi, figyelmes csapattal várjuk Önöket, ahova bátran meghívhatják a barátokat és családtagokat
 - parkosított területünkön gyönyörű fotók készíthetőek
- könnyen megközelíthetőek vagyunk, az M1-es autópálya 123-as leosztójától pár km-re
- az étterem saját parkolóval rendelkezik, a szálló vendégeknek pedig a szálloda parkolója van fenntartva
 - a dekorációt külön cég végzi, amelyet ajánlhatjuk mi is
 - meghívottak gondtalanul ünnepelhetnek reggel 4 óráig
 - éttermünk 4 évszakos esküvők lebonyolítására alkalmas
 - a szabadtéri polgári szertartásra a kápolnánk ideális

Anyakönyvezetővel való egyeztetési lehetőség:

Győri Anyakönyvi Hivatal 96/517-024

<https://gyor.hu/varoshaza/hazassagkotesek/>

Kedvezmények:

- Nászéjszakára az ifjú párnak egy szállodai szobát biztosítunk
 - 3 éves kor alatt nem számítunk fel díjat
- 3-12 éves kor között 40% kedvezményt biztosítunk az ételekből



Ital ajánlatunk:

All inclusive ital ajánlatunk a rendezvény előtt fél órai kezdettől reggel 4 óráig értendő.

Aperitif: Jägermeister, Baileys, Ház pálinkája Fürtös-meggy

Sör: Soproni csapolt vagy üveges, Soproni ízesített 0%,

Bor: Kancellár birtok: Olaszrizling

Tolnai kékfrankos, Merlot, Cabernet sauvignon,

Üdítők: Coca-Cola termékek, kézműves limonádék

Ásványvíz: Natur Aqua

Kávészé: Espresso, Cappuccino, Melange

Pezsgő kínálatunk:

A polgári szertartás után pezsgős pohárköszöntő az ifjú pár és a násznép részére.

Törley pezsgő

/Alkohol mentes, Talisman, Gála, Charmant, Kölyök ízesített/

Röviditalt a pár biztosíthatja, melynek költsége 1.200 Ft/fő a teljes létszámra vetítve.

Az ár tartalmazza a behozott sütemények hűtésének és szervírozásának díját is.



Vendégváró:

Vendégfogadás a kápolnai szertartás ideje alatt:

- I. Menü

/száraz szalámis, sajtos, sonkás szendvics zöldséggel
bagetten/

- II. Menü

/házi füstölt sonka, Csabai kolbász, angol szalonna, tepertő,
zöldségek, bagett/

- III. Menü

/padlizsánkrém, sajt variációk, zöldségek, bagett/

A 2024-es évre az alábbi ételeket ajánljuk.
Minden menü ajánlat, az esküvő rendezvényeinken
közkedvelt ételsorokat tartalmazza. De összetétele
opcionális, így természetesen lehetőség van az Önök
egyedi igényének megfelelő menük kialakítására is, hogy
a legjobban alkalmazkodjon az önök igényeihez, és
ízlésükhöz. Az ételek Büféasztalos, fogadás szerint is
elkészítjük.



1 AJÁNLAT

LEVES (topfban)

Róza Mama tyúkhús levese (tyúk, májgombóc, lúdgége, zöldség.)
(1,3,9)

FŐÉTEL (tálon szervírozva)

- Klasszikus töltött csirkecomb 1 egész (1,3,9)
 - Gordon Bleu sertéskarajból (1,3,7)
 - Sertés szűzpecsenye "Jó asszony – módra (csirkemáj,gomba,zöldborsó) 1 szelet (9)
- Pácolt jércemell falatok, szezámban bundázva (1,3,8)
 - Rántott sajt, Rántott gombafej (1,3,7)

Köreték: Jázmin rizs, petrezselymes burgonya,
kocka sült krumpli (1)
- Nyári vegyes saláta (idény szerint)

ÉJFÉLI VACSORA

Kolozsvári töltött káposzta (3) házi kenyér.



2 AJÁNLAT

LEVES (topfban)

Újházi Tyúkhúsleves (tyúk, finommetélt, zöldségek, zöldborsó)
(1,3,9)

FŐÉTEL (tálon szervírozva)

- Sajtos, csülökkel töltött sertéskaraj, házi morzsában sütve
(1,3,7)
 - Párizsi jércemell (1,3,7)
 - Cigánypecsenye, kakastaréj (1,9)
 - Sertés szűzpecsenye (medalion),
tejszínes gomba mártás (7)
- Rántott gombafej, Rántott sajt(1,3,7)

Köreték: Tallér burgonya, Rizi-bizi, Rösztli falatka (1)

- Nyári vegyes saláta (idény szerint)

ÉJFÉLI VACSORA

Vörösboros marhapörkölt, galuska (1,3) házi kenyér,
almapaprika.



3 AJÁNLAT

LEVES (topfban)

Marha húsleves, májgombóc, zöldség (1,3,9)

FŐÉTEL (tálon szervírozva)

- Póréval- camemberttel töltött csirkemell, ropogós bundában (1,3,7)
- Sertés szűzpecsenye, "Budapest,, (pecsenye kacsamáj, lecsó, gomba, zöldborsó) (9)
 - Kemencés kacsacomb 1 db (9)
 - Burgonyaszirmos pulykamell (1,3)
 - Rántott karfiol, Rántott halrudak (1,3,4)

Köreték: Serpenyős burgonya, jázmin rizs, grill zöldség, -
Nyári vegyes saláta (idény szerint)

ÉJFÉLI VACSORA

Töltött dagadó, burgonyasaláta (ecetes, vagy majonézes)
(1,3,7) házi kenyér



4 AJÁNLAT

LEVES (topfban)

Tejszínes - Tárkonyos sertésragu leves, szegfűgombával
(1,3,7,9,10)

FŐÉTEL (tálon szervírozva)

- Gránátos halfilé fehérmorzsában sütve (1,3,4)
- Szatmári sertéskaraj baconban bordírozva (alma, aszalt szilva, bacon) vajmártás (7)
- Snidlinges- sajtkrémés jércemell, napon szárított paradicsom, mozzarellaival besütve (7)
- Házi morzsában sült sertéskaraj (1,3)

Köreték: Petrezselymes burgonya, krokett, jázmin rizs (1,7)

- Nyári vegyes saláta (idény szerint)

ÉJFÉLI VACSORA

Debreceni sertéskaraj, franciasaláta (7,10)



5 AJÁNLAT

LEVES (topfban)

Haramia Húsleves, (tyúk, marha, eperlevél tészta, zöldség)
(1,3,9)

FŐÉTEL (tálon szervírozva)

- Rántott csirke comb 1db (1,3)
- Sonkával, szalonnával, hagymával töltött sertés tarja, grillen sütvé 18 dkg
- Tortillában sült, pácolt, csirkemell (ajvár, cheddar sajt)
(1,3,7)
- Torinói sertéskaraj (paradicsomos-gombás ragu, mozzarellával besütve (7)

Köreték: Rizi-bizi, steak burgonya, jázmin rizs (1,7)

- Nyári vegyes saláta (idény szerint)

ÉJFÉLI VACSORA

Hortobágyi húsos palacsinta, kemencés csirkeszárny (1,3,7)



6 AJÁNLAT

LEVES (topfban)

Lakodalmas Húsleves
(tyúk, marha, gyufatészta, zöldség) (1,3)

FŐÉTEL (tálon szervírozva)

- Sertés szűzpecsenye ropogós morzsában sütve (1,3)
- Hátszín szelet "Oszkár,, (spárga,garnéla,hollandi mártás)
 - Parajos-fetasajttal töltött csirkemell, fekete erdei sonkában (7)
 - Sörbundában sült gránátos halfilé (1,3,4,7)

Köreték: Bistro burgonya, krokett, párolt zöldség (1,7)

- Nyári friss vitamin saláta (idény szerint)

ÉJFÉLI VACSORA

Fokhagymás sertés sült tarja, fasírt golyók, majonézes burgonya (1,3,7,10)



ESKÜVŐI MENÜKHÖZ VÁLASZTHATÓ ÉTELEK

VEGA

Levesek csészében szervírozva:

- Brokkoli krémleves, leves gyöngy (7)
- Zöldség erőleves, fridattó (palacsintametélt) (1,3)

Főételek tányéron szervírozva:

- Fogas kerti salátával, joghurtos öntet, rántott hagymakarika (1,3,4,7)
- Alma bundában sült camembert, édesburgonyával, áfonya (1,3,7)

VEGÁN

Levesek csészében szervírozva:

- Mandulatejes zöldborsókrém leves spárgával
- Rizstészta-zöldséges Tom - yum leves kókusztejjel

Főételek tányéron szervírozva:

- Humusz, barnarizs, vegán padlizsán, zöldségek
- Ropogós vegán schnitzel tonkatsu stílusban



DESSZERTEK:

- Kókusztejes passios panna cotta,
- Gyümölcssaláta,
- Mandulatejes epres diplomata



ARANYHAL

Aranyhal Étterem
9019 Győr-Gyirmót, Ménfői út 83-85.

+36 96 556 141

info@aranyhaletterem.com