

Esküvő a Thermal Hotel Harkányban

"Az álomesküvő már nem csak álom!"

Kedves Jegyespár!

Köszönjük megtisztelő érdeklődésüket a Thermal Hotel Harkány iránt, elsősorban engedjék meg, hogy szívből gratuláljunk a közelgő Nagy Naphoz! Szeretnénk bemutatkozni és egy kis ízelítőt adni szállodánk szolgáltatásaiból.

A Thermal Hotel Harkány rendezvényterme a Dél-Dunántúlon az egyik legnagyobb a hoteleket tekintve. Akár 200 főt is kényelmesen el tudunk helyezni lakodalmon (egyéb rendezvényeken akár 350 főt). Körasztalok is rendelkezésre állnak 150 főig, így az ifjú pár szabadon válogathat az elrendezési variációk közül.

Rendezvénytermünk mérete rendkívül variálható. Így kisebb és nagyobb lakodalmak lebonyolítására is alkalmas. A nagy létszámú esküvők esetén összenyithatóak a termeink, míg kisebb létszám esetén a termek összenyitása nélkül alakítható ki a megfelelő méret és hangulat.

Éttermünk kínálatában a többfogásos tányérszervizes és bőséges tálszervizes és svédasztalos ételsor is elérhető, amelyben a magyar konyha ételeinek sokszínűsége mellett modern, kímélő ételeket is találhatnak. Az ételválasztékot a közeli villányi borvidék pazar borai teszik teljessé.

Tálszervizes menü ajánlatunk:

„Klasszikus” Menü

Leves:

- Tyúkhúsleves, vele főtt zöldséggel és csigatésztával
- Főtt tyúkhús kétféle választható mártással (fokhagyma, paradicsom, kapor, meggy)

Vegyes tál:

- Fűszeres vajjal töltött jércemell rántva
- Konfitált ropogós kacsacomb
- Cigánypecsenye sok fokhagymával és szalonnával
- Töltött csirkecomb
- Rántott zöldségek, tartármártás (gomba, karfiol, cukkini)

Köretek:

- Fűszeres steak burgonya
- Rizibizi
- Wok zöldségek

Saláta:

- Házi vegyes saláta: paradicsom, uborka, káposzta

Menü ára: 8.500,- HUF/fő

„Kedvenc” Menü

Leves:

- Marhahúsleves vele főtt zöldséggel és húsával

Vegyes tál:

- Borzas csirkemell
- Konfitált ropogós kacsacomb
- Egészben sült sertés tarja
- Kacsamájjal töltött sertéskaraj rántva
- Gombafejek juhtúróval és sajttal sütvé

Köreték:

- Szalonnás, pirított savanyú káposzta
- Rösztli burgonya
- Zöldséges párolt rizs

Saláta:

- Ecetes kerti fejes saláta

Menü ára: 8.900,- HUF/fő

„Thermal” Menü

Leves:

- Tárkonyos borjú raguleves vagy választható
- Tyúkhúsleves, főtt zöldséggel és csigatésztával, vele főtt tyúkhússal, kétféle választható mártással(fokhagyma, paradicsom, kapor, meggy)

Vegyes tál:

- Konfitált ropogós kacsacomb
- Fűszerkéregben sült lazac szelet, pezsgőmártással
- Zengővárkonyi sertésszelet
- Kéksajttal töltött csirkemell bacon köntösben
- Rántott sajt

Köreték:

- Parasztos sültburgonya
- Aszalt szilvás párolt lilakáposzta
- Párolt zöldségek
- Párolt rizs

Saláta:

- Házi vegyes saláta: paradicsom, uborka, káposzta

Menü ára: 9.500,- HUF/fő

Büféasztalos menüajánlat:

„Zengő” Menü

Levesek:

- Tárkonyos pulyka raguleves
- Hideg gyümölcsleves

Főételek:

- Zengővárkonyi sertéskaraj, zöldfűszeres pirított burgonyával
- Sertésbélzín Wellington módra pecsenyesafttal és párolt zöldséggel
- Vörösboros szarvas pörkölt, főtt burgonyával
- Májával töltött csirkecomb, vadrizzsel gazdagított párolt rizzsel
- Zöldséges lasagne

- Salátabár

Desszert:

- Somlói galuska

Menü ára: 8.000,- HUF/fő

„Tenkes” Menü

Levesek:

- Fácán erőleves
- Jéghideg mézes, mentás gyümölcsleves

Főételek:

- Ropogós malacsült, pirított burgonyával
- Konfitált kacsacomb, párolt almás lilakáposztával
- Sajttal, sonkával töltött jércemell sokmagvas bundában, párolt rizzsel
- Borjúpaprikás, galuskával
- Rántott kerti zöldségek, tartármártással (gomba, karfiol, cukkini)

- Salátabár

Desszert:

- Túrós és meggyes-grízes rétes

Menü ára: 8.500,- HUF/fő

Tányérszervizes menüajánlata:

„Orchidea” Menü

Hideg előétel:

- Hideg libamáj duó, hagymalekvárral és kaláccsal

Leves:

- Tyúkhúsleves levében főtt húsával, zöldségekkel és házi finommetélttel

Főétel:

- Baconba göngyölt sertés szűz, grill zöldséggel és rácsos burgonyával, görögsalátával

Desszert:

- Ribizlis krémes, gyümölcsöntettel

Menü ára: 8.200,- HUF/fő

„Harka” Menü

Leves:

- Tárkonyos borjú raguleves, burgonya gombóccal

Meleg előétel:

- Filézett csirkecomb, friss kerti salátaágyon, kéksajt öntettel

Főétel:

- Rozéra sült kacsamell, ropogós konfitált kacsacomb, aszalt szilvás párolt lilakáposzta és parasztos héjas burgonyával

Desszert:

- Vaníliás krémmel töltött eclair fánk, eperöntettel

Menü ára: 9.200,- HUF/fő

„Exkluzív” Menü

Hideg előétel:

- Lazac tatár, avokádóhabbal, pirítóssal

Leves:

- Fácán eszencia, tojáskocsonyával

Meleg előétel:

- Konfitált nyúlcomb, párolt karottával és hollandi mártással

Főétel:

- Pácolt marhahátszín hirtelen sütve, zöldfűszeres vajjal, hagymakarikákkal és steak burgonyával

Desszert

- Pécsi cirfandliban posírozott körte, borhabbal

Menü ára: 14.000,- Ft/fő

Éjféli svédasztalos vacsora ajánlatunk

A vacsoránál felszolgált sülték éjfélkor visszakerülnek svédasztalra.

1.

- Töltött káposzta, tejföllel és kenyérrel
- A hideg sültékhez kínálunk: Majonézes burgonyasalátát és Franciasalátát
- Gyümölcstál

A menü ára: 3.200,- HUF/fő

2.

- Vegyes pörkölt (sertés, marha) galuskával
- Saláták (ecetes uborka, paprikasaláta)
- A hideg sültékhez kínálunk: Majonézes burgonyasalátát és Franciasalátát
- Gyümölcstál

A menü ára: 3.500,- HUF/fő

3.

- Disznótoros lakoma
(sült kolbász, grill kolbászka, hurka, pirított savanyúkáposzta, ecetes savanyúság, mustár)
- A hideg sültékhez kínálunk: Majonézes burgonyasalátát, Franciasalátát és Zöldbabsalátát
- Gyümölcstál

A menü ára: 2.700,-HUF/fő

4.

- Hidegtál
(kolbász, csípős szalámi, házi füstölt sonka, házi füstölt szalonna, tepertőkrém, kevert túró és friss zöldségek, főtt krumpli és sajt variáció)
- A hideg sültékhez kínálunk: Majonézes burgonyasalátát, Franciasalátát
- Gyümölcstál

A menü ára: 3.500,- HUF/fő

Fogadó falatkák: szezámagos és sajtos pogácsa

Falatkák ára: 500,- HUF/fő

Desszert kínálatunk:

Barackos túrótorta szelet

Sajttorta szelet

Francia csokoládétorta szelet

Desszert ára: 500,- HUF/fő/szelet

Italcsomag ajánlatunk korlátlan mennyiségben 9 óra időtartamra:

- Köszöntőital: egy pohár Törley pezsgő
- **Dreher** csapolt sör
- **Polgár Pincészet folyóborai** (Villányi Fehér, Villányi Rozé, Villányi Vörös)
- **Szentkirályi ásványvíz** (Szénsavas, Szénsavmentes)
- Klasszikus limonádé
- **Pepsi szénsavas üdítő** (Cola, Cola Light, Narancs, Tonic, Canada Dry, 7 Up)
- **Rauch Happy Day rostos üdítő** (Narancs, Őszibarack, Alma)
- **Dallmayr kávé** (eszpresszó, hosszúkávé, cappuccino)

Italcsomag ára: 5.900,- HUF/fő

Palackos borok esetén (Polgár Chardonnay - Ottonel Muskotály, Polgár Rozé, Polgár Portugieser)

Az italcsomag ára: 6.900,- HUF/fő

12 órás időtartam esetén + 1000,- Ft/fő fizetendő

Amennyiben a borokat a vendég biztosítja, az italcsomag ára: 5200,- HUF/fő

Amennyiben nem az italcsomagos ajánlatunkat választják, lehetőség van fogyasztás alapú elszámolásra is.

A megrendelőnek lehetősége van saját bort és röviditalt behozni a rendezvényre, számla illetve szállítólevél kíséretével.

Ezen italokra, felszolgálati díj kerül elszámolásra, melynek ára 500,- HUF/fő

Áraink a következőt tartalmazzák:

- A vacsorát és a megrendelt italokat
- Terem bérleti díját
- Igény szerint 10 fős kerekasztalos elrendezést
- 2 db szobát a pár részére
- Klímaberendezést a rendezvényteremben
- Zárt parkolási lehetőséget

Extra lehetőségek:

- Esemény még ünnepélyesebbé tételéhez elegáns székszoknya bérlésre is van lehetőség.
Egységára: 700 HUF/db
- Szálloda gyönyörű mediterrán kertjének használata a házasságkötés ceremóniájának helyszínéként **30.000,- HUF**

Az ár tartalmazza:

- A szertartáshoz szükséges felkasírozott asztalt és 2 db felszoknyázott széket
- A vendégek részére 20db szoknyázott széket biztosítunk

Minden további kihelyezett és felszoknyázott székért **700,- HUF / db** kerül felszámolásra

- A polgári szertartás komplett hangosítása **15.000,-HUF**
- Projektoros, nagy képernyős vetítési lehetőséget a rendezvényteremben **10.000,- HUF**

Az esküvői ételeink és szolgáltatásaink tartalmazzák az 5%, a 18% és a 27%-os ÁFA –t és forintban értendők.

Egyéb feltételek:

- a Megrendelő jogosult az esküvő ideje alatt az általa vásárolt és számlával vagy szállítólevéllel igazolt bort és égetett szeszesitalokat behozni és fogyasztani, felszolgálati díj ellenében.
- a Megrendelő jogosult az esküvő idejére az általa vásárolt és számlával vagy szállítólevéllel igazolt cukrászipari termékeket (sütemények, torták) behozni és fogyasztani, amelyek felszolgálásra kerülhetnek, ezért a Megrendelőt plusz költség nem terheli.
- a Megrendelő jogosult az esküvő lebonyolításához zenekart bevonni, melynek költségei a Megrendelőt terhelik.
- a Megrendelő dekorációt, előzetes egyeztetés alapján, saját költségére rendelhet. Szállodánk a díszterítést biztosítja.
- a teremrendezés és az asztalok elhelyezése, az Szálloda és a Megrendelő előzetes megbeszélése alapján történik.

Megjegyzés:

- a Megrendelő a rendezvény végén köteles az általa behozott szeszes italokat és cukrászipari termékeket elszállítani.
- a Megrendelőnek lehetősége van a megmaradt ételeket elvinni a rendezvény végén, amennyiben nem él a lehetőséggel a tárolást és a hűtését nem tudjuk megoldani ezért a megmaradt ételeket megsemmisítjük.
- a létszám meghatározásánál szíveskedjenek figyelembe venni a zenekari- fotós-videós létszámot is.
- Étélérzékeny vagy vegetáriánus vendégeik igényeit, kérjük, előre jelezzék.

Kedvezmények:

- A szobaárból szállodai szobafoglalás esetén kedvezményeket nyújtunk, kérje személyre szabott ajánlatunkat a sales@thermalhotelharkany.hu e-mail címen.

A jegyes pár részére ajándékba biztosítunk kettő szobát.

Megrendeléskor a létszám alapján 20% kauciót kérünk befizetni a fennmaradó összeget a rendezvény végén, készpénzben (HUF vagy EUR), bankkártyával vagy SZÉP kártyával (OTP, K&H, MKB) kérjük rendezni.

Étkezés elszámolása gyermekek részére:

- 0 – 4 éves kor között: költségmentes
- 4 – 12 éves kor között: a választott menü egységárának 50%-a
- 12 éves kortól: a teljes összeg

Italcsomag elszámolása gyermekek részére:

- 0 – 4 éves kor között: költségmentes
- 4 – 12 éves kor között: az italcsomag egységárának 50%-a
- 12 éves kortól: a teljes összeg

Az ajánlatban feltüntetett árainkat a kiküldéstől számított 15 napig tartjuk opciósan.

Kérdéseikre szívesen állunk rendelkezésre, kérem, tegyék lehetővé az ajánlat közös értelmezését, pontosítását egy személyes megbeszélés alkalmával.

Üdvözlettel

Kovács Kitti
Étteremvezető

Thermal Hotel Harkány
7815 Harkány Járó József u. 1.
Telefon: 06-72/580-810
E-mail: sales@thermalhotelharkany.hu
Web: www.thermalhotelharkany.hu
Facebook: <https://www.facebook.com/thermalhotelharkany>