

CELLAR GARDEN

*rendezvényhelyszín és kápolna
Budafokon*

esküvői katalógus
2024 / 2025



KEDVES IFJÚ PÁR!

Köszönjük, hogy érdeklődtök helyszínünk és szolgáltatásaink iránt.

Gratulálunk a nagy elhatározáshoz, s bízunk benne, hogy munkánkkal, s tapasztalatainkkal segítségetekre lehetünk a NAGY NAP szervezésében.

1 nap 1 esküvő szervezhető!

18 órás kizárólagosságot biztosító bérleti díj

	60 fő alatt	60 fő felett
Péntek, hétköznap	365.000 Ft	425.000 Ft
Szombat, ünnepnap	425.000 Ft	485.000 Ft



CELLAR GARDEN
ÖKUMENIKUS KÁPOLNA

“Én téged feleségül veszek.”

“Én hozzád feleségül megyek.”

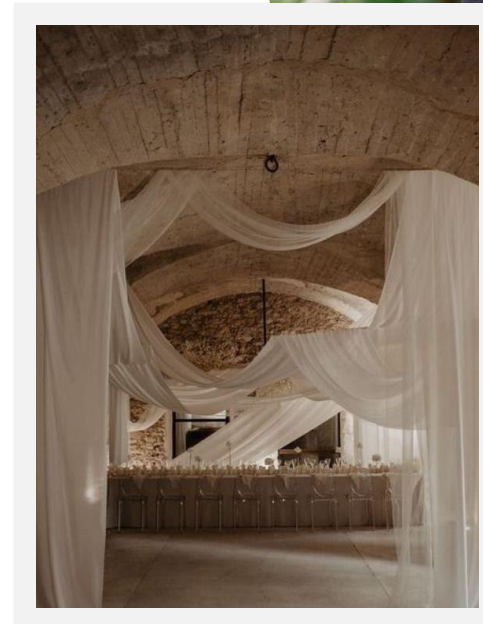
A házasság alapja egy ígéret, amit egymásnak tesznek. Ennek megéléséhez nyújt segítséget az egyház lelkésze. Legyen ez egy meghatározó pillanat az életben, amelybe bármikor vissza tudtok térni, amikor szükséges, hogy újra erőt merítsetek belőle.

A felekezeti közti ökumenikus egyházi esküvői szertartás mindenki számára elérhető, bárhol. Ha a polgári szertartással közösen szeretnétek, arra is van mód. Sőt, kétnyelvű esküvői szertartásként német-magyar vagy angol-magyar nyelven is.

További információ a jegyes felkészítésről és a szertartásról:

<https://keresztényegyhaz.hu/eskuvo/>

Kápolna bérleti díj
esketésre (max 2 óra időtartam) – 40.000 Ft / óra
esketés + vendéglátás a CELLAR GARDENben – bérleti díj nélkül



Ősfás parkból műemléki homlokzat mögötti tágas előtérből indul a Cellar Garden ikonikus hordósora, hatalmas boltívet követő fűzfa ligettel. Ez a kerti út, ami bevezet a központi rendezvényterbe. A nagy méretű hordókban welcome pezsgőfal, lounge gyerek- és fotósarok került kialakításra. Valamint 6 db hordóban étkezési lehetőség is adott összesen maximum 30 fő részére.

A központi rendezvényteremben (BIG GARDEN) berendezéstől függően maximum 100-120 fő elhelyezésére van lehetőség. Karakteres fa gerendák és hatalmas mészkrétégla boltozat adják a terem rusztikus hangulatát. A terem végeiben lévő műfüves tér, egyedi ombre csillárok és növényfal pedig becsempészik a romantikus kert hangulatát.

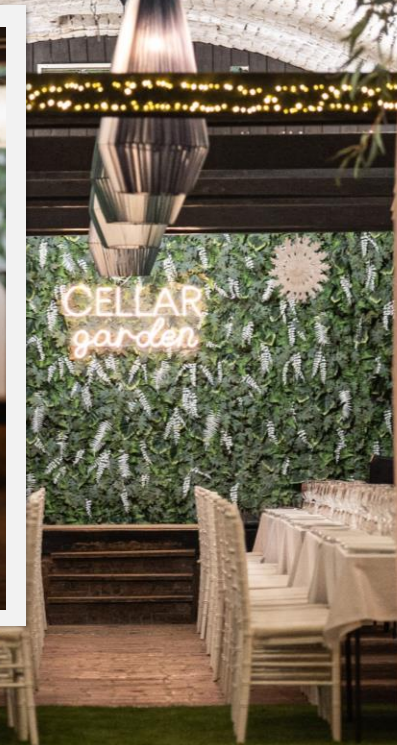
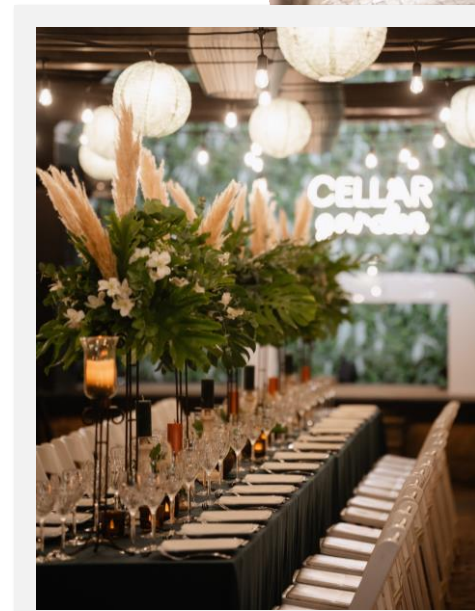
A térben 15 nm-nyi jól megvilágított színpad található.

Alap berendezés: 100 főre táblaasztalok és design fa székek

A Cellar Garden terei között a legkülönlegesebb ékszerdobozka a függőkeres MINI GARDEN, mely a hordósorról és a központi teremből 2 bejáraton keresztül közelíthető meg. Itt található a design bárpult és egy 36-44 főt befogadni képes kisebb rendezvénytér.

Polgári és / vagy egyházi szertartások helyszíne a KÁPOLNA, mely tágas mészkrét boltozatú tér a maga egyszerű és natúr természetességében.

Alap berendezés: 100 főre széksorozás, padsorokkal.



A garden a rendezvény napján 11 órától másnap reggel 5 óráig áll rendelkezésükre.

Ebben a 18 órás időszakban történik a rendezvényre való előkészítés (*dekoráció, terítés, technikai beállítás*), ezt követően pedig általában hajnal 3-ig zajlik maga a NAGY NAP és a party. A buli hajnal 3-ig történő befejezése esetén a területet (*dekorációt és technikát lebontva, minden kelléket elszállítva*) reggel 5 óráig kell elhagyni.

Amennyiben azonban az évszázad legjobb bulija zajlik, lehetséges a hajnal 3 utáni hosszabbítás. Ez esetben minden megkezdett óra költsége 125.000 Ft. Ezt a rendezvény napján elegendő eldönteni a helyszínen.

Amennyiben az előkészületeket 11 óra előtt szeretnék megkezdeni, az ügyeleti díj 25.000 Ft / óra.

3 éves korig nem számítunk fel étel- és italárat
10 éves korig és a szolgáltató személyzet (*maximum 6 fő*) étkezésére
50%-os kedvezményt biztosítunk





WELCOME FOGADÁS CSOMAGOK

V E N D É G É R K E Z É S K O R 3 0 - 4 5 P E R C B E N

2.450 Ft / fő

Kézműves sajtos, burgonyás-tökmagos, magvas ropi

Házi limonádé friss citrusokkal és infused water bár

Prosecco koktélok design pezsgőfalunkról

2.950 Ft / fő

Mini snack falatkák

szalámis quiche, feketeerdei sonkás bouchée, camembert mousse

Házi limonádé friss citrusokkal és infused water bár

Prosecco koktélok design pezsgőfalunkról

3.650 Ft / fő

Mini finger food falatok

kecskesajt kacsamellel, mini marha burger, húsgolyó lollipop, márványos képviselő

Házi limonádé friss citrusokkal és infused water bár

Prosecco koktélok design pezsgőfalunkról

FAMILY STYLE VACSORA

DESIGN TÁLSZERVÍZ

16.990 Ft / fő

*3 fogásos felszolgált vacsora,
felszolgált hideg vegyes előétel
tálban kínált leves
design family style főételek és saláták / 3+1 főétel választható*

Mozzarella Caprese balzsamméz kaviárral
Feketeerdei sonkás grissini
Tatárbeefsteak pirított házi cipóval

Házias tyúkhúsleves lúdgége tésztával

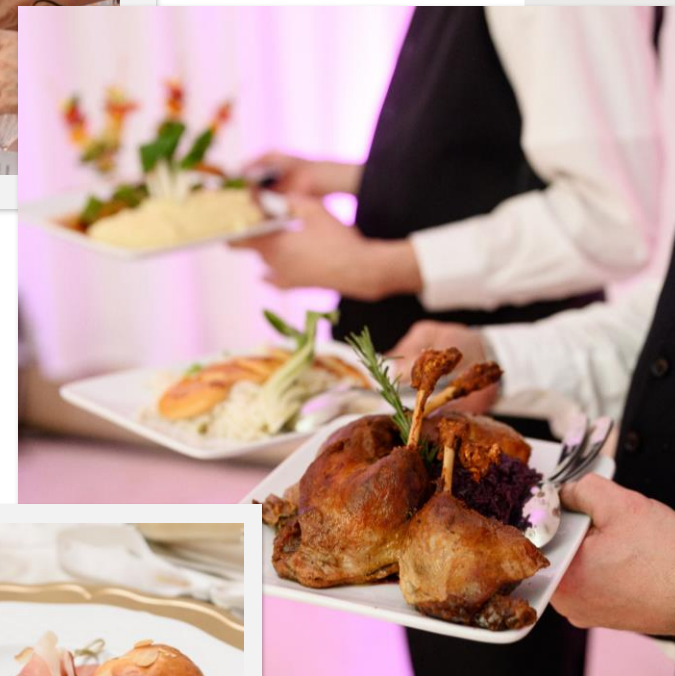
Sous vide tarja steak fűszeres steak burgonyával **VAGY** Zöldfűszeres crustás mangalica szűz burgonyapürével

Baconbe göngyölt jércemell filé aszalt szilvával és francia camemberttel töltve pestos gnocchival **VAGY** Konfitált kacsacomb pezsgős almás párolt káposztával

Cordon Bleu rizi-bizivel **VAGY** Bécsi szelet burgonyasalátával

Grillezett füstölt sajt roppanós zöldségekkel

Választott főételekhez illő saláta



BÜFÉVACSORA

17.900 Ft / fő

Mozzarella Caprese balzsamméz kaviárral
Feketeerdei sonkás grissini
Tatárbeefsteak pirított házi cipóval

Házias tyúkhúsleves lúdgége tésztával

FŐÉTEL ÉS KÖRETEK BÜFÉASZTALON KÍNÁLVA

az alábbi ételsorból létszámtól függően 4-6 választható

Burgundi marha, pirított burgonya

Gemenci vadragu, burgonyakroket

Borjúpaprikás, házi vajas galuska

Sertés falatok baby borsós sonkás raguval, jázmin rizs

Szűz mignon zöldfűszeres crustában, vargányás „rizottó”

Ropogósra sült malac comb és borda, Pékné burgonya

Sous vide tarja steak, ropogós Lyoni hagyma, steak
burgonya

Sertés rostélyos, knédli

Citrusos jércemell souvlaki, ropogós saláta, Pak Choi

Csirkemellfilé pirosra sütve zöldbors mártásban, karika
burgonya

Pulyka Wellington, gratin burgonya

Aszalt szilvával és camemberttel töltött jércemell

filé baconbe göngyölve, parászburgonya

Juhtúrós parajjal töltött csirkemell filé

Panco morzsában. Cukkinis jázmin rizs

Mexikói csirkés enchilada salsával

Ropogósra sült kacsacomb, pezsgős párolt káposzta

Zöldséges enchillada édes salsával

Kókusztejszínes sült makaróni baby paraj, asztalt
paradicsom

Kurkumás sült karfiol, cékla hab, grillezett polenta



VEGETÁRIÁNUS & VEGÁN MENÜ

SZEMÉLYENKÉNTI FELSZOLGÁLÁSBAN

17.990 Ft / fő

4 fogásos felszolgált VEGÁN vacsora

Zöldség rizottó, sült Pak Choi, citrus mártás

Cukorborsó krémleves, sült karfiol

Kókusztejes makaróni, aszalt paradicsom, bébi spenót

Mandulatejes chia puding ananásszal

17.990 Ft / fő

4 fogásos felszolgált VEGETÁRIÁNUS vacsora

Zöldség rizottó, grill camembert, sült Pak Choi, citrus mártás

Cukorborsó krémleves, kecskesajt, sült karfiol

Kókusztejes makaróni, koktélrák, aszalt paradicsom, bébi spenót

Mandulatejes chia puding ananásszal

DESSZERTBÜFÉ

1 adag = 3 db. A behozott menyasszonyi torta felszolgálásához szükséges eszközöket a desszertpult megrendelése esetén felár nélkül biztosítjuk. A desszertasztal cukrászattól történő rendelése esetén a sütemények és a torta felszolgálás költsége létszámtól függően kerül meghatározásra.

1.550 Ft / adag

Somlói galuska

Tiramisu

Csokoládé mousse erdei bogyósokkal **VAGY** Csokoládé trió

Mascarpone joghurthab maracujás barack dippel
VAGY Görög joghurt mousse lime-os bodzával

Karamellás Panna Cotta eper espumával

Lolli pop – *nutellás, meggyes, narancsos*

Kókusztejszínes tápióka puding gyümölcsökkel

Mini kürtös kalács Tokaji habbal

Bazsalikomós citrom mousse

Mini képviselőfánk – *klasszikus, csokoládés*





ÉJFÉLI SNACK BÁR

*csökkentett mennyiségben,
a vendégszám 60%-val számolandó*

3.990 – 4.790 Ft / adag

Marhagulyásleves ropogós házi kenyérrel

Székelykáposzta

Kolozsvári mini töltött káposzta

Egészben sült csülök Pékné módra

BBQ pult

*mézes chilis bécisirke, BBQ oldalas,
saláták, parázsburgonya és pékáru*

Mini burger bár / *marha, kecskesajt, pulled pork*

Zöldségekkel töltött kelkáposzta paradicsom chutneyval (V)

ITALCSOMAG

8.950 Ft / fő

9 órás korlátlan italcsomag

Etyeki Kúria minőségi borválasztéka a menü fogásaihoz igazítva

Heineken, Gösser és Dreher Gold palackos sörök

Sió és Coca-Cola üdítőitalok

Házi limonádé és infused water design bar

Szentkirályi mentes ásványvíz és szódavíz

Olasz kézműves kávé

Rendezvényeinkre minden esetben extra mennyiségű italkészlettel készülünk, melyből vendégeink a rendezvény meghatározott időintervallumában korlátlanul fogyaszthatnak. A rendezvény végén a megmaradt italmennyiséget visszaszállítjuk, azok cégünk tulajdonában maradnak.

Rövid italok és long drink kínálat *(előre egyeztetett kínálat alapján)* **fogyasztás szerint, bontott palack alapon kerül elszámolásra, beszerzési ár +15%-os költségen.**

Igény esetén az italcsomag kiegészíthető **bármixer** szolgáltatással és tetszőleges koktélokkal. A bármixer munkadíja 85.000 Ft. A koktélbár kiegészítő alapanyagainak költségeinek elszámolása pedig egyedi árajánlat alapján történik.

Az italcsomagokban foglalt üveges sörkínálat igény szerint **1 féle csapolt sörre cserélhető**, felár +850 Ft / fő.

FIZETÉSI ÉS MEGRENDELÉSI FELTÉTELEK

- Felhívjuk szíves figyelmeteket, hogy ajánlatunk a szerződés megkötéséig tájékoztató jellegű, módosítható és kötelezettség nélküli.
- Áraink BRUTTÓ árak, az ÁFA összegét tartalmazzák!
- A helyszín catering szolgáltatás nélkül NEM bérelhető.
- Tájékoztatunk hogy áraink a rendezvény dátumáig, rajtunk kívülálló okok *(alapanyag- és energiaárak változásai)* miatt emelkedhetnek. Árváltozás esetén is rugalmasak leszünk, így eldönthetitek, hogy vállaltjátok a felárat vagy alapanyag korrekcióval kompenzáljuk az esetlegesen felmerülő extra kiadást.
- Jelen ajánlatunk 2025. december 20-ig érvényes. Kiemelt ünnepnapokon az árváltozás jogát fenntartjuk.
- Megbízás esetén a megrendelt szolgáltatáscsomag *(helyszínbérleti és vendéglátás költségek becsült végösszege alapján)* 30%-a előlegként fizetendő megrendeléskor. A további 70% a rendezvény előtt 8 nappal, a végleges létszám megadásakor fizetendő.
- Amennyiben ajánlatunk elnyeri tetszésetek, kérjük, hogy a kívánt szolgáltatást írásban szíveskedjete megrendelni, illetve opciós foglalást is írásban lehetséges tenni.
- Próbavacsorára lehetőséget előre egyeztetett időpontban biztosítunk a CELLAR gardenben. A próbavacsora költsége szerződött ügyfeleink részére *2 főre* ingyenes, minden további vendégnek 18.000 Ft / fő.
- A hatályos élelmiszerbiztonsági szabályozásokat betartva:
 - vendég által készített házi ételek/italok behozatalára nincsen lehetőség,
 - ételek hazavitelére, csomagolásra nincsen lehetőség.