

CELLAR GARDEN

rendezvényhelyszín és kápolna

Budafokon

Egy nap. Egy esküvő.
A Tiétek.

CELLAR GARDEN

EGY NAP.
EGY ESKÜVŐ.
A TIÉTEK.

Budafokon, műemléki falak mögött rejtőzik a Cellar Garden. **Nem egy egyszerű helyszín – egy atmoszféra.**

Egy meleg, mediterrán ihletésű kert, ahol az esték arany fényben úsznak, a közös asztal valódi közösségi élményt teremt és minden részlet a természetes eleganciát szolgálja.

Tégla és mészkő. Fa és zöldek. Pince és kert. Gyertyafény és bor.

Egy karakteres helyszín azoknak, akik nem egy klasszikus rendezvénytermet keresnek, hanem olyan teret, amely már önmagában is hozzátesz az esküvőjük hangulatához.



A HELYSZÍN
TEREK, HANGULATOK

BIG GARDEN
karakteres gerendák – mészkő boltozat – ombre csillárok – növényfalak – fűz és olivafák – ikonikus óriáshordók – pezsgőfal – design fa székek – beépített színpad

MINI GARDEN
ékszerdoboz – függőkert – bárpult

KÁPOLNA
letisztult natúr mészkő boltozat polgári és egyházi szertartáshoz

KERT
napernyők – lounge – könyöklő & bárszék – kültéri italpult – fényfüzér








CELLAR
garden







A TI NAPOTOK

WELCOME
találkozások – prosecco – falatkák – kert

SZERTARTÁS
kápolna – kert

SUNSET
gratulációk – fotók – kert – fények – koktélok

VACSORA
közös asztal – mennyei ízek – borok

PARTY
zene – bár – tánc

LATE NIGHT
éjféli falatok – fények – party



THE LOOK

KEVESEBB.
SZEBB.
JOBB.

Hiszünk abban, hogy egy esküvő dekorációja nem attól lesz különleges, hogy sok van belőle. Hanem attól, hogy jó helyen van, megfelelő minőségű és együtt él a térrel.

A Cellar Garden karakteres, önmagában is dekorált helyszín, ezért minden nálunk megvalósuló esküvő vizuális koncepcióját előzetesen egyeztetjük.

Saját dekoráció és külsős dekoratőr természetesen érkezhet.

Nem az ár, a márka vagy a beszerzés helye számít. A minőség és az összhatás igen. Célunk nem az, hogy minden esküvő egyforma legyen.

Hanem hogy minden esküvő az ünneplő Párról, Rólatok szóljon – és közben Cellar Garden maradjon.



Egy nap. Egy esküvő. Egy helyszín, ami aznap kizárólag a Tiétek.

	60 fő alatt	60 fő felett
Péntek, hétköznap	485.000 Ft	545.000 Ft
Szombat, ünnepnap	545.000 Ft	585.000 Ft

A Cellar Garden az esküvőtök napján 11:00-tól másnap reggel 05:00-ig áll rendelkezésetekre.

Ez a 18 óra magában foglalja az előkészületeket – a dekoráció elhelyezését, a terítést és a technikai beállást –, magát a rendezvényt, valamint az azt követő bontást is.

A helyszínbérlet hajnal 03:00-ig tartó party lehetőségét tartalmazza. Ezt követően 2 óra áll a szolgáltatók rendelkezésére a bontásra, valamint az eszközök elszállítására. A helyszínt legkésőbb 05:00-ig szükséges elhagyni.

HA MÉG NEM ÉR VÉGET AZ ESTE

A party természetesen hajnal 03:00 után is folytatható. A hosszabbításról nem szükséges előre dönteni – elég akkor, ha a násznép még maradna. A hosszabbítás díja minden megkezdett óra után 245.000 Ft.

KORÁBBI ÉRKEZÉS

Amennyiben a dekorációs vagy technikai előkészületekhez 11:00 előtti helyszínhasználatra van szükség, természetesen erre is van lehetőség előzetes egyeztetés alapján. A korábbi rendelkezésre állás ügyeleti díja 45.000 Ft / óra.



GASZTRONÓMIA
AZ ÉLMÉNY AZ ASZTALNÁL FOLYTATÓDIK

A Cellar Gardenben a vendéglátás nem egyszerűen része az esküvőnek – **része annak a hangulatnak, amiért ezt a helyet választjátok.**

A welcome első pohár pezsgőjétől a vacsorán és a hozzá választott borokon át egészen az éjszakai falatokig egyetlen, egymásra épülő gasztronómiai élményben gondolkodunk.

Ételeinket és a felszolgálás módját az esküvő stílusához, az évszakhoz és hozzátok igazítjuk – legyen szó egy kötetlenebb family style vacsoráról vagy egy elegánsabb, felszolgált menüsorról.

Számunkra egy esküvői vacsora akkor igazán jó, ha nemcsak finom, hanem **része lesz annak az estének, amire évekkel később is jó visszagondolni.**



WELCOME FOGADÁS CSOMAGOK

VENDÉGÉRKEZÉSKOR 30-45 PERCBEN

CLASSIC - 2.650 Ft / fő

Kézműves sajtos, burgonyás-tökmagos, magvas ropi

Házi limonádé friss citrusokkal és infused water bár

Prosecco és fröccs bár

GARDEN - 2.950 Ft / fő

Mini snack falatkák

szalámis quiche, feketeerdei sonkás bouchée, camembert mousse

Házi limonádé friss citrusokkal és infused water bár

Prosecco és fröccs bár

SIGNATURE - 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 és fröccs bár



KÖSZÖNTŐ PEZSGŐ

SZERTARTÁS UTÁNI KOCCINTÁS

Törley Pezsgőpincészet – 950 Ft / fő

Várszegi Bubble Irsai – 1.150 Ft / fő

Hungária Pezsgőpincészet – 1.350 Ft / fő

Laposa Hableány – 1.650 Ft / fő

MAKE IT SPECIAL
Pezsgő piramisként felszolgálva
+ 35.000 Ft

FAMILY STYLE VACSORA
DESIGN TÁLSZERVÍZ

17.990 Ft / fő

A family style vacsora elegáns felszolgálást ötvöz a közös étkezés oldott hangulatával. Az előételt és a levest felszolgáljuk, a főételek pedig design tálakon érkeznek az asztalokhoz, hogy mindenki kedvére választhasson.

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

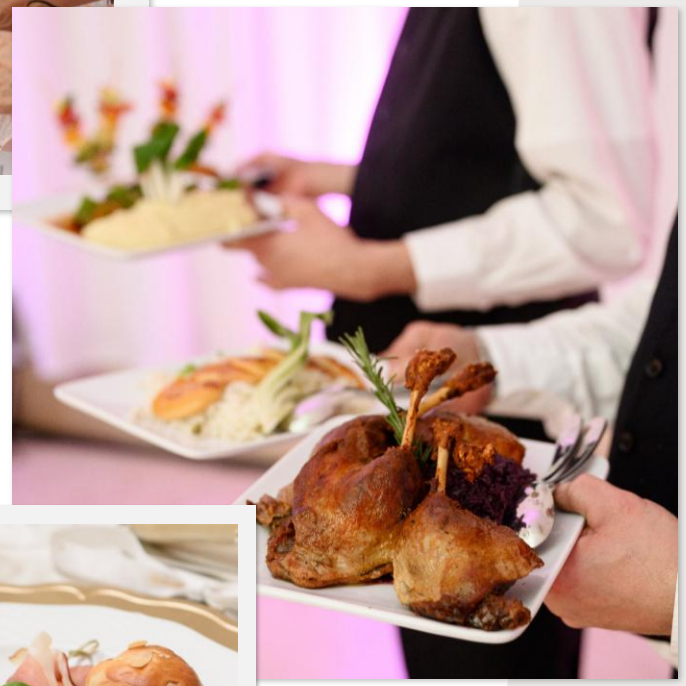
Cordon Bleu rizi-bizivel **VAGY** Bécsi szelet burgonyasalátával

Grillezett füstölt sajt roppanós zöldségekkel

Választott főételekhez illő saláta











BÜFÉVACSORA

18.990 Ft / fő

Azoknak, akik szeretik a kötetlenebb vacsorát és a nagyobb választási szabadságot. A büfévacsora fogásait közösen állítjuk össze, így a klasszikus kedvencek, könnyebb fogások és vegetáriánus ételek egyaránt helyet kaphatnak.

FELSZOLGÁLT ELŐÉTEL ÉS LEVES KÍNÁLAT

Mozzarella Caprese balzsamméz kaviárral
Feketeerdei sonkás grissini
Tatárbeefsteak pirított házi cipóval

Házias tyúkhúsleves lúdgége tésztával

FŐÉTEL ÉS KÖRET KÍNÁLAT BÜFÉASZTALON KÍNÁLVA

az alábbi ételsorból létszámtól függően 4-6 választható



BÜFÉVACSORA

Burgundi marha, pirított burgonya
Gemenci vadragu, burgonyakrokett
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, 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, parázsburgonya
Juhtúrós parajjal töltött csirkemell filé
Panco morzsában. Cukkinis jázmin rizs
Mexikói csirkés enchilada salsával
Ropogósra sült kacsacomb, pezsgős párolt káposzta
Zöldséges enchillada édes salsával (V)
Kókusztejszínes sült makaróni baby paraj, asztalt paradicsom (V)
Kurkumás sült karfiol, cékla hab, grillezett polenta (V)









VEGETÁRIÁNUS & VEGÁN MENÜ

NEM KOMPROMISSZUM, MÁSIK MENÜ

18.990 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

18.990 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

1.750 Ft / adag
1 adag = 3 db

Somlói galuska

Tiramisu

Csokoládé mousse erdei bogyósokkal **VAGY** Csokoládé trió

Mascarpones 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

Bazsalikomos citrom mousse

Mini képviselőfánk – *klasszikus, csokoládés*

A behozott menyasszonyi torta felszolgálásához szükséges eszközöket a desszertpult megrendelése esetén felár nélkül biztosítjuk. A desszertasztal cukrászatból történő rendelése esetén a sütemények és a torta felszolgálás költsége létszámtól függően kerül meghatározásra.





ÉJFÉLI SNACK BÁR

csökkentett mennyiségben,
a vendégszám 60%-val számolandó

Marhagulyás ropogós házi kenyérrel – 3.990 Ft / adag

Székelykáposzta – 3.990 Ft / adag

Kolozsvári mini töltött káposzta – 4.490 Ft / adag

Egészben sült csülök Pékné módra – 4.690 Ft / adag

BBQ pult – 4.990 Ft / adag
mézes chilis bébicsirke, BBQ oldalas,
saláták, parázsburgonya és pékáru

Mini burger bár – 4.990 Ft / adag
marha, kecskesajt, pulled pork

Zöldségekkel töltött kelkáposzta
paradicsom chutneyval (V) – 4.490 Ft / adag

ITALCSOMAG

10.950 Ft / fő
9 órás korlátlan italcsomag

Minőségi borválaszték a menü fogásaihoz igazítva
Laposa Birtok, Etyeki Kúria, Várszegi Pincészet, Sauska

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 italmennyiség cégünk tulajdonában marad.

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.

Hosszabbítási díj 65.000 Ft / megkezdett óra.

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 vendéglátás 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 vállaljátok a felárat vagy alapanyag korrekcióval kompenzáljuk az esetlegesen felmerülő extra kiadást.
- Jelen ajánlatunk 2027. december 19-ig érvényes. Kiemelt ünnepnapokon az árváltozás jogát fenntartjuk.
- 3 éves korig nem számítunk fel étel- és italárat, 10 éves korig és a szolgáltató személyzet *(maximum 6 fő)* étkezésére 50%-os kedvezményt biztosítunk.
- 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 szíveskedjetek megrendelni, illetve opciós foglalást is írásban lehetséges tenni.
- Próbavacsorára lehetőséget előre egyeztetett időpontban biztosítunk a CELLAR gardenben. A próbavacsora költsége 20.000 Ft / fő.
- A hatályos élelmiszerbiztonsági szabályozásokat betartva:
  - vendég által készített házi ételek/italok behozatalára nincsen lehetőség,
  - ételek hazavitelére, csomagolásra nincsen lehetőség.