

**COURTYARD®**  
**Marriott®**

BUDAPEST CITY CENTER

**AJÁNLATAINK  
A 2017- ES ÜNNEPI IDŐSZAKRA  
COURTYARD BY MARRIOTT BUDAPEST CITY CENTER**

\*\*\*

**OUR OFFERS  
FOR THE 2017  
FESTIVE SEASON  
COURTYARD BY MARRIOTT BUDAPEST CITY CENTER**



# COURTYARD®

## Marriott®

BUDAPEST CITY CENTER

### Ünnepeljen a Courtyardban!

A mi ünnepi **ajándékaink:**

- Ingyenes rendezvényterem hajnali 2 óráig
- Hangulatos karácsonyi dekoráció
- Feldíszített karácsonyfa
- Dekorfények
- Táncparkett
- Háttérzene, alaphangosítás
- Asztaldíszek, mécsesek
- Székszoknya masnival
- Kedvezményes szobaárak
- Dupla Marriott Rewards pontok
- Amennyiben rendezvényét október 30-ig lefoglalja, akkor a köszöntőital szállodánk ajándéka

Igény szerint extra dekorációkkal, programokkal (pl. csapatépítő gokartozás a szálloda alatti gokartpályán, főzőiskola, vacsora színház, karaoke, téma vacsora) is szívesen állunk rendelkezésére. Egyéni elképzelései megvalósítására is nyitottak vagyunk.

**Kérjen ajánlatot kollégáinktól az alábbi elérhetőségeken:**

Courtyard by Marriott Budapest City Center

1088 Budapest, József körút 5.

Tel.: +36 1 235 4809 Fax: +36 1 266 8426

E-mail: [budapest.groups@marriott.com](mailto:budapest.groups@marriott.com)

[www.courtyardbudapestcitycenter.com](http://www.courtyardbudapestcitycenter.com)

 [facebook.com/courtyardbymarriottbudapestcitycenter](https://www.facebook.com/courtyardbymarriottbudapestcitycenter)

# COURTYARD® Marriott®

BUDAPEST CITY CENTER

## Celebrate at Courtyard!

### Our Holiday gifts:

- Free conference room until 2:00 am
- Charming Christmas decorations
- Decorated Christmas tree
- Decorative lights
- Dance floor
- Background music, sound system
- Table decoration, candles
- Chair cover with bows
- Discounted room rates
- Double Marriott Rewards points
- If you book your event by 30 October, the welcome drink is our gift

Upon request, extra decorations, programs (e.g. team-building at the go-kart track under the hotel, cooking classes, dinner theater, karaoke, and theme dinners) are also welcome at your disposal. We are also open for the implementation of individual ideas.


### Ask for a tailor-made offer from our colleagues at the following availabilities:

Courtyard by Marriott Budapest City Center  
1088 Budapest, József körút 5.

Tel.: +36 1 235 4809 Fax: +36 1 266 8426

E-mail: [budapest.groups@marriott.com](mailto:budapest.groups@marriott.com)

[www.courtyardbudapestcitycenter.com](http://www.courtyardbudapestcitycenter.com)

 [facebook.com/courtyardbymarriottbudapestcitycenter](https://facebook.com/courtyardbymarriottbudapestcitycenter)

## Büfé 1

### Előételek

Libamáj- és kacsapástétom erdei gyümölcs relish-sel  
Füstölt lazac és lazackaviár creme fraiche szósszal  
Nemzetközi sajtválaszték

### Saláták

Bajor burgonyasaláta  
Nizzai tonhalsaláta  
Pirított sütőtök- és csirkesaláta  
Kevert saláta, karotta, uborka, kruton, marinált olíva, pirított bacon, dresszingek

### Leves

Sütőtökrémleves pirított tökmaggal

### Meleg ételek

Rántott harcsaszeletek remoulade szósszal  
Narancsos kacsacomb hagymakompóttal  
Borjúragu erdei gombamártással  
Hagymás burgonyapüré  
Mézzel fényezett karotta és mandulás brokkoli

### Desszertek

Hagyományos karácsonyi desszertbüfé helyi és nemzetközi választékkal

**Ár: 7.950,- Ft / fő, amely a forralt bor fogyasztását is tartalmazza**

Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t, de nem tartalmazzák a 10%-os szervizdíjat.

# COURTYARD® Marriott®

BUDAPEST CITY CENTER

## Buffet 1

### Cold appetizers

Combination of goose liver and duck pâté with berry sauce  
Smoked salmon with caviar and creme fraiche sauce  
International cheese selection

### Salads

Bavarian potato salad  
Nicoise salad  
Pumpkin and chicken salad  
Salad bar with condiments, mixed green salad with shredded carrot, sliced cucumber, croutons, marinated olives, roasted bacon, dressing selection

### Soup

Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds

### Main courses

Deep fried catfish with remoulade sauce  
Orange scented duck leg with onion compote  
Veal stew with forest mushroom  
Mashed potato with roasted onion  
Honey glazed carrot and broccoli with almond

### Desserts

Traditional Christmas dessert buffet with local and international selection

**Price: 7.950,- Ft per person (includes free spicy mulled wine station)**

All prices stated include VAT but exclude 10% service charge

# COURTYARD® Marriott®

BUDAPEST CITY CENTER

## Büfé 2

### Előételek

Szárnyas pástétom erdei gyümölcs szósszal  
Füstölt kacsamell aszalt gyümölcs relish-sel  
Nemzetközi sajtválaszték

### Saláták

Vöröslencse saláta pirított paprikával és csirkével  
Bébispenót saláta kecskesajttal és mézes dióval  
Házilag savanyított halsaláta zöldségmetélttel  
Kevert saláta, karotta, uborka, kruton, marinált olíva, pirított bacon, dresszingek

### Leves

Hagyományos halászlé

### Meleg ételek

Roston sült fogas kapos fehérbor szószban  
Marhabélszín érmék portói mártásban  
Sütőben sült kacska almás vöröskáposztával  
Rozmaringos pirított burgonya  
Sült cukkini, padlizsán és karotta friss kerti füvekkel fűszerezve

### Desszertek

Hagyományos karácsonyi desszertbüfé helyi és nemzetközi választékkal

**Ár: 8.950,- Ft / fő, amely a forralt bor fogyasztását is tartalmazza.**

Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t, de nem tartalmazzák a 10%-os szervizdíjat.

# COURTYARD®

## Marriott®

BUDAPEST CITY CENTER

## Buffet 2

### Cold appetizers

Poultry pâté with red berry dressing  
Smoked duck breast with dried fruit relish  
International cheese selection

### Salads

Red lentil salad with roasted paprika and chicken  
Baby spinach salad with goat cheese and honey glazed nuts  
Marinated fish salad with vegetable spaghetti  
Salad bar with condiments, mixed green salad with shredded carrot, sliced cucumber, croutons, marinated olives, roasted bacon, dressing selection

### Soup

Traditional Hungarian fish soup

### Main Courses

Fried pike perch and wine sauce with dill  
Roasted beef medallions with Porto sauce  
Oven baked duck with apple and red cabbage  
Rosemary scented fried potato  
Roasted zucchini, aubergine and carrots with fresh herbs

### Desserts

Traditional Christmas dessert buffet with local and international selection

**Price: 8.950,- Ft per person (includes free spicy mulled wine station)**

All prices stated include VAT but exclude 10% service charge



# COURTYARD® Marriott®

BUDAPEST CITY CENTER

## Büfé 3

### Előételek

Halpástétom marinált zöldségekkel  
Rózsaszínre sült marhahátszín tormakrémmel  
Nemzetközi sajtválaszték

### Saláták

Folyami ráksaláta konyakos dresszingsel és jégсалátával  
Waldorf saláta  
Caprese saláta friss olívbogyóval és kapribogyóval  
Kevert saláta, karotta, uborka, kruton, marinált olíva, piritott bacon, dresszinge

### Leves

Tárkonyos vadragu leves

### Meleg ételek

Hagyományos karácsonyi töltött pulyka  
Mandulával sült lazac zöldspárgás szószban  
Szarvasérmék fügeraguval  
Juharszirupos, kakukkfüves édesburgonya  
Vajas ceruzabab és karotta

### Desszertek

Hagyományos karácsonyi desszertbüfé helyi és nemzetközi választékkal

**Ár: 9.950,- Ft / fő, amely a forralt bor fogyasztását is tartalmazza.**

Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t, de nem tartalmazzák a 10%-os szervizdíjat.



# COURTYARD® Marriott®

BUDAPEST CITY CENTER

## Buffet 3

### Cold appetizers

Fish pâté with pickled vegetables  
Slow roasted sirloin with horseradish cream  
International cheese selection

### Salads

Fresh-water crayfish salad with cognac dressing and iceberg lettuce  
Waldorf salad  
Caprese salad with fresh olives and capers  
Salad bar with condiments, mixed green salad with shredded carrot, sliced cucumber, croutons, marinated olives, roasted bacon, dressing selection

### Soup

Creamy tarragon wild ragout soup

### Main courses

Traditional stuffed Christmas turkey  
Salmon baked in almond with green asparagus sauce  
Roasted venison medallions with figs  
Maple glazed baked sweet potato  
Buttered green bean and carrot

### Desserts

Traditional Christmas dessert buffet with local and international selection

**Price: 9.950,- Ft per person (includes spicy mulled wine station)**

All prices stated include VAT but exclude 10% service charge

## Felszolgált menük

### Menü 1 – borral társítva

Lazachab, marinált lazac és lazacpástétom  
friss, kerti bébisalátával, cékla kompóttal

(Nyakas Budai Irsai Olivér, Etyek–Buda )

\*\*\*

Gyöngytyúk erőleves  
parajjal és posírozott fürjtojással

\*\*\*

Roston sült szarvas steak  
sütőtök pürével, vaníliával illatosított burgonyával, vajás kelbimbóval,  
szarvasgombás vörösbor mártással

(Takler Trió, Szekszárd)

\*\*\*

Mézeskalácsos csokoládé mousse narancsos dresszingsel

(Tokajicum Szamorodni édes, Tokaj)

**Ár: 18.550,- Ft / fő, amely a forralt bor fogyasztását is tartalmazza.**

Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t, de nem tartalmazzák a 10%-os szervizdíjat.

# COURTYARD® Marriott®

BUDAPEST CITY CENTER

## Seated menus

### Menu 1 – with wine pairing

Salmon mousse, cured salmon and salmon pâté  
with fresh garden lettuce and beetroot compote

(Nyakas Budai Irsai Olivér, Etyek-Buda )

\*\*\*

Guinea fowl consommé with spinach and poached quail egg

\*\*\*

Roasted deer steak  
with pumpkin puree, vanilla scanted potatoes, Brussels sprout, truffle glaze

(Takler Trió, Szekszárd)

\*\*\*

Chocolate mousse  
with ginger bread and orange dressing

(Tokajicum Szamorodni sweet , Tokaj)

**Price: 18.550,- Ft per person (includes spicy mulled wine station)**

All prices stated include VAT but exclude 10% service charge

# COURTYARD® Marriott®

BUDAPEST CITY CENTER

## Menü 2

Libamájpástétom kacsahússal, frissen sült, házi brióssal

\*\*\*

Gyömbéres narancs sorbet

\*\*\*

Szürkemarha steak kakukkfűves rókagombával, pirított édesburgonyával és  
keserűcsokoládés mártással

\*\*\*

Édes pezsgős szelet erdei gyümölcs öntettel

**Ár: 10.250,- Ft / fő, amely a forralt bor fogyasztását is tartalmazza.**

## Menü 3

Sütőtökrémleves ropogós pancettával, tökmagolajjal

\*\*\*

Rózsaszínre sült kacsamell, libamáj, erdei gombás burgonya pogácsa

\*\*\*

Opera szelet kávé habbal

**Ár: 9.550,- Ft / fő, amely a forralt bor fogyasztását is tartalmazza**

## Vegetáriánus menü

Sütőtökrémleves pirított fenyőmaggal és grissinivel

\*\*\*

Spenótos ravioli ricottával és Stilton sajttal

\*\*\*

Opera szelet kávé habbal

**Ár: 7.950,- Ft / fő, amely a forralt bor fogyasztását is tartalmazza.**

# COURTYARD® Marriott®

BUDAPEST CITY CENTER

## Menu 2

Goose liver pâté with confit duck and fresh homemade brioché

\*\*\*

Orange sorbet with ginger

\*\*\*

Angus beef steak with wild mushroom, roasted sweet potato and  
dark chocolate demi-glace sauce

\*\*\*

Sweet champagne cake with red berry sauce

**Price: 10.250,- Ft per person (includes spicy mulled wine station)**

## Menu 3

Pumpkin cream soup, crispy pancetta and pumpkin seed oil

\*\*\*

Pink duck breast, goose liver, potato cake with mushroom

\*\*\*

Opera cake with coffee mousse

**Price: 9.950,- Ft per person (includes spicy mulled wine station)**

## Vegetarian menu

Pumpkin cream soup with roasted pine nuts and grissini

\*\*\*

Spinach ravioli with ricotta and Stilton cheese

\*\*\*

Opera cake with coffee mousse

**Price: 7.950,- Ft per person (includes spicy mulled wine station)**

All prices stated include VAT but exclude 10% service charge

# COURTYARD® Marriott®

BUDAPEST CITY CENTER

## Italcsomagok

### Vendégváró ital I.

Forralt bor

Fahéjjal ízesített almaital (alkoholmentes)

**1.150,- Ft /fő /max.1 órás időtartamra/**

### Vendégváró ital II.

Kir Royal / Narancslé

**1.790,- Ft / fő /max.1 órás időtartamra/**

### Karácsonyi italcsomag I.

Egri fehérbor

Egri vörösbor

Csapolt sör

Szénsavas és rostos üdítőitalok

Ásványvíz

Fekete kávé, tea

**4.550,- Ft / fő /korlátlan fogyasztással, max. 4 órás időtartamra/**

### Karácsonyi italcsomag II.

Nyakas Budai Irsai Olivér

Takler Trió

Csapolt sör

Szénsavas és rostos üdítőitalok

Ásványvíz

Fekete kávé, tea

**4.990,- Ft / fő/korlátlan fogyasztással, max. 4 órás időtartamra/**

Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t, de nem tartalmazzák a 10%-os szervizdíjat.

# COURTYARD® Marriott®

BUDAPEST CITY CENTER

## Marriott Rewards

A Marriott Rewards® törzsvendégprogram az Ön útlevele a korlátlan utazási lehetőségek világába!

Foglaljon nálunk bármilyen típusú rendezvényt és gyűjtsön Marriott Rewards® pontokat vagy légitársasági mérföldeket az Ön választása szerint. Legyen akár egy konferencia, üzleti találkozó vagy társasági esemény, Ön bármikor jogosult a pontok gyűjtésére, amennyiben legalább 10 szobát foglal, minimum 1 éjszakára. Ezenkívül jóváírjuk a szobafoglalás nélküli rendezvények után is a pontokat, mint például fogadások, bankettek, esküvők vagy találkozók alkalmával. A gyűjtés azonnal elkezdődik, amint eldöntötte, hogy pontokat vagy mérföldeket szeretne gyűjteni.

- Gyűjtsön 3 pontot minden elköltött amerikai dollár után, rendezvényenként maximum 50 000 pontot, VAGY
- Gyűjtsön 1 mérföldet minden elköltött amerikai dollár után, rendezvényenként maximum 15 000 mérföldet.

Már 50 000 pontot 2 ingyenes éjszakára válthat be szállodánk egyikében, akár Rómában, Barcelonában vagy Brüsszelben.

Még nem Marriott Rewards® tag? Regisztráljon most!  
[MarriottRewards.com/RewardingEvents](http://MarriottRewards.com/RewardingEvents)







BUDAPEST CITY CENTER

## Marriott Rewards

Use our Marriott Rewards® loyalty program to widen your travel possibilities

Book a meeting or event with us and earn Marriott Rewards® points or airline miles. It's up to you, whether it's a conference, business meeting or social event, you'll qualify for points anytime you book 10 or more guest rooms for at least one night. Points can also be earned for catered-only events like receptions, banquets, weddings and reunions. Your rewarding experience begins with your preference for points or airline miles:

- Earn 3 points per U.S. dollar spent, up to 50,000 points per event\*, OR
- Earn 1 airline mile per U.S. dollar spent, up to 15,000 miles per event

\* 50,000 points qualifies for 2 FREE nights at a Category 5 hotel at top destinations, including Rome, Barcelona, Brussels.

Not a Marriott Rewards® member yet? Join Now!

[MarriottRewards.com/RewardingEvents](http://MarriottRewards.com/RewardingEvents)

