

**AJÁNLATAINK
A 2017-ES ÜNNEPI
IDŐSZAKRA**



**OUR OFFERS
FOR THE 2017
FESTIVE SEASON**



CSENDES ÉJ BÜFÉ

HIDEG ELŐÉTELEK

Sous vide-olt libamáj narancslekvárral
Tölgyfán füstölt szilvászáradi pisztrángfilé zöldalmás tormahabbal
Borsos kéregben sült hátszín Grana Padano forgáccsal
Grillezett zöldspárga Mimóza dresszingsel (V)

SALÁTABÁR

Rukkolasaláta kéksajttal és mézzel pácolt körtével (V)
Házi burgonyasaláta lilahagymával és snidlinggel (V)
Tanyasi csirkesaláta paprikákkal, zellerrel és dióval
Hazai és nemzetközi sajtkörkép szőlővel, fügemustárral, dióval,
és aszalt gyümölcsökkel

MELEG ÉTELEK

Kókusztejes csirkeleves citromnáddal és korianderrel
Ropogós pecsenye kacsasült almás párolt káposztával
Vörösboros vaddisznóragu erdei gombákkal és áfonyával
Ördöghal könnyű, bazsalikomos mártásban
Rozmaringos sült burgonya
Kemencés sült zöldségek

DESSZERTEK

Mézeskalács charlotte erdei gyümölcsökkel
Somlói galuska csokoládészósszal és tejszínhabbal
Kókuszos fatörzs narancskompóttal
Gerbaud szelet rumos szósszal
Stollen
Mákos guba

Gazdag karácsonyi büféajánlatunk gasztronómiai különlegességeket, ínycsiklandó elő- és főételeket, desszerteket kínál. A jelzett ár minimum 50 főt feltételez, amelyből a vendéglétszám növekedésével további kedvezményt biztosítunk:

**50-150 fő esetén 11.500,- Ft / fő illetve
150 fő feletti megrendelés esetén 10.500,-Ft / fő**

Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t és a 6%-os szervizdíjat.

SZÁNCSENGŐ BÜFÉ

HIDEG ELŐÉTELEK

Bőszénfai őzpástétom vargánya gombával és vörös áfonya chutney-val
Házi gravlax ginnel és kaporral
Mangalica sonka és bükki kézműves juhsajt paprika relish-sel és bio csírákkal
Erdélyi padlizsánkaviáros crostini rozsos baguetten (V)

SALÁTABÁR

Friss leveles zöldsaláták olívás citrom dresszingsel
Thai üvegtészta saláta friss korianderrel, chilivel és rákkal
Mediterrán uborkasaláta sült fokhagymás joghurt dresszingsel
Hazai és nemzetközi sajtörkép szőlővel, fügemustárral, dióval,
és aszalt gyümölcsökkel

MELEG ÉTELEK

Marha consommé zöldségekkel és sherry-vel
Tradicionális paprikás csirke galuskával
Keleti fűszerezésű sertésszűz érmék illatos ázsiai gombákkal és szójával
Roston sült pisztrángfilé zöldfűszeres vajjal és mandulával
Tengeri sóágyon sült burgonya
Pirított télies zöldségek
Sütőtökös-zsályás ravioli diómártással és sült céklával

DESSZERTEK

Karácsonyi gyümölcstorta
Gesztenye alagút
Fahéjas puding
Narancsos mousse
Diós és mákos bejgli

Gazdag karácsonyi büféajánlatunk gasztronómiai különlegességeket, ínycsiklandó elő- és főételeket, desszerteket kínál. A jelzett ár minimum 50 főt feltételez, amelyből a vendéglétszám növekedésével további kedvezményt biztosítunk:

50-150 fő esetén 12.500,- Ft / fő illetve
150 fő feletti megrendelés esetén 11.600,- Ft / fő

Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t és a 6%-os szervizdíjat.

JINGLE BELLS BÜFÉ

HIDEG FALATOK

Vörös tonhal tataki tengeri alga salátával, és rokokó salsa verde-vel
Grillezett mediterrán zöldségek piritott fenyőmaggal, és extra szűz olívaolajjal (V)
Klasszikus zsírjában sült kacsamáj és tepertő ibolyavirágos lilahagyma lekvárral
San Daniele sonka aszalt paradicsom salsa-val

SALÁTABÁR

Frissen kevert klasszikus Cézár saláta parmezán dresszingsel és krutonokkal (V)
Bocconcini mozzarella saláta rukkolával, koktélpáradicsommal és pesztóval (V)
Indonéz marhahússaláta chilivel, mangóval és friss korianderrel
Hazai és nemzetközi sajtörkép szőlővel, fügemustárral, dióval,
és aszalt gyümölcsökkel

MELEG ÉTELEK

Tiszai halászlé harcsából és fogasból
Szarvascomb vadasan zöldfűszeres zsemlegombóccal
Fűszeres bundában sült csirkecomb kólás-gyömbéres BBQ szósszal
Roston sült vadlázac fokhagymás parajjal, könnyű rizlingmártással
Erdei gombás derelye zöld spárgával, bürzsönyi szarvasgombával parfümözve (V)
Rukkolás – dijoni mustáros burgonyahab
Téli sült zöldségek

DESSZERTEK

Karácsonyi gyümölcskenyér
Gesztenye alagút
Fahéj puding
Narancs mousse
Diós és mákos bejgli

Gazdag karácsonyi büféajánlatunk gasztronómiai különlegességeket, ínycsiklandó elő- és főételeket, desszerteket kínál. A jelzett ár minimum 50 főt feltételez, melyből a vendéglétszám növekedésével további kedvezményt biztosítunk:

50-150 fő esetén 12.900.- Ft / fő vagy
150 fő feletti megrendelés esetén 12.500,- Ft / fő

Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t és a 6%-os szervizdíjat.

**A KÖVETKEZŐ ÜNNEPI BÜFÉ KIEGÉSZÍTŐKET
AJÁNLJUK A HELYSZÍNEEN SZELETELVE
(MINIMUM 25 FŐRE)**

Rozmaringos báránycomb

Provánszi jus-vel és édesburgonya-pürével

1.750 Ft / fő

Egészben sült malac majoránnaszósszal

Bajor káposztával – mustáros-búzasörös mártással

1.600 Ft / fő

Egészben sült ropogós pulyka

Sült almával – gravy-vel és áfonyával

2.100 Ft / fő

Black Angus marha hátszín (prime)

Gratinírozott burgonyával – Bourbon borsmártással

2.900 Ft / fő



FELSZOLGÁLT MENÜK

KLASSZIKUS

Tiszai fogas és harcsa halászlé csészében

Káposztás cvekedlivel töltött kacsasült zellerrel és bébizöldségekkel

Lúdláb torta újragondolva

Kávé, tea és karácsonyi sütemények

9.950 Ft / fő

AVANTGARDE

Cserépedényben sült libamájpástétom levendulás hagymalekvárral, brióssal és tokaji ibolyavirág redukcióval

Black Angus marha bélszín

Gruyère sajtos gratin burgonyával,

Serrano – zöldspárga roláddal,

lkon mártással

Kókuszos crême brulée

ananász chutney-val

Kávé, tea és karácsonyi sütemények

11.900 Ft / fő

CHEF'S SIGNATURE

Fésűkagyló - konfitált mangalica

császárs - floridai rákropogós

Tengeri hínársaláta – mangó – gyömbéres karfiolpüré

Borjúszűz és bőszenfai őzfilé

Fűszeres vörös áfonya ragu,

rozmaryngos burgonyapárna,

vargánya, zellerhab, poivrade szósz

Desszert trió

Tonkababos csokoládé ganache

Malatinszky Cabernet Sauvignon trüffel

szedres macaronnal

Friss gyümölcs máracuja szósszal

Kávé, tea és karácsonyi sütemények

18.000 Ft / fő

„FAGYOS” MENÜ

Vegetáriánus ajánlatunk I.

Grillezett Ratatouille terrine

Makro saláták sáfrányos dresszingsel

Erdei gombás derelye zöld spárgával,

börzsönyi szarvasgombával

parfümözve (V)

Kókuszos crême brulée

ananász chutney-val

Kávé, tea és karácsonyi sütemények

9.990 Ft / fő

HÓPIHE MENÜ

Vegetáriánus ajánlatunk II.

Sült cékla carpaccio kecskesajttal

Rukkolasaláta pirított fenyőmaggal,

balzsamos redukcióval

Indiai csicseriborsós hagyma bhaji

mentás zöldborsó főzelékkel

és joghurt espuma-val

Lúdláb torta újragondolva

Kávé, tea és karácsonyi sütemények

9.990 Ft / fő

ITALCSOMAGOK FOGADÁSRA

VENDÉGVÁRÓ ITAL I.

Forralt bor / fahéjas almabor
(alkoholmentes)

1. 600 Ft / fő

VENDÉGVÁRÓ ITAL II.

Hungaria extra száraz habzóbor

Narancslé

Kir Royal koktél

Válogatás magyar pálinkákból

2.350 Ft / fő

VENDÉGVÁRÓ ITAL III.

Chardonnay extra száraz habzó bor

Kir Royal koktél

Narancslé

1.850 Ft / fő

Habzóbor helyett vagy mellé forralt bort
vagy fahéjas almabort is kínálunk aperitifnek.

VACSORA ITAL CSOMAGOK

ITAL CSOMAG I.

Nyakas Irsai Olivér

Takler Kékfrankos

Soproni sör

Üdítők

Ásványvíz

Kávé/tea

5.950 Ft / fő

(korlátlan fogyasztás 4 órán keresztül)

ITAL CSOMAG II.

Szeremley Szürkebarát

St Andrea Áldás Bikavér

Soproni sör

Üdítők

Ásványvíz

Kávé/tea

7.150 Ft / fő

(korlátlan fogyasztás 4 órán keresztül)



TOVÁBBI AJÁNLATAINK

SZÍVÉLYES KOSÁR

Courvoisier VS
Bailey's Irish Cream
Grand Marnier
Johnnie Walker Red Label
Fernet Branca
Unicum
Sárgabarack és szilva Brandy-k
4.350 Ft / fő
(korlátlan fogyasztás per óra)

KOKTÉLBÁR

Új közösségi asztalunk design-jával
vigyen egy frissítő sarkot a télbe,
a bár teraszáról jól ismert kék megvilágítással.

Tequila Sunrise
Piña Colada
Chestnut Daiquiri
Orange Caipirinha
Kir Royal
Martini Dry
Cranberry Mojito
1.850 Ft / fő

ALKOHOLMENTES KOKTÉLOK

Sportsman
Rose garden
Shirley Temple
1300 Ft / fő vagy 3.200 Ft / fő

(korlátlan fogyasztás per óra)

KARÁCSONYI PROGRAMOK

Az Ön kérése alapján rendezvényszervező specialistáink örömmel állnak rendelkezésére, hogy személyre szabott szórakoztatást és dekorációs lehetőségeket kínáljanak és felejthetetlen élményben legyen részük.

SPECIÁLIS SZOBAÁRAK:

Szállodánk különleges szállásajánlata a partit követő éjszakára:

105 € / szoba

Az ár tartalmazza az ÁFÁ-t és a reggelit.

Ajánlatunk a foglaltság függvényében érvényes és csak a rendezvény éjszakájára vonatkozik.

MARRIOTT REWARDS

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

Amennyiben Ön a közel 6.000 Marriott szálloda valamelyikében tölti éjszakáját, akkor a Marriott Rewards program keretében gyorsabban gyűjtheti össze pontok ezreit, mint korábban. Ezeket a pontokat izgalmas, ingyenes utazásokra válthatja be.

Minden alkalommal, amikor bármely Marriott Hotel, Resort vagy Suite szállodában tartja rendezvényét, Marriott Rewards pontok ezreit gyűjtheti össze. Egy rendezvény megszervezésével akár 50.000 pontot is szerezhethet, és már 20.000 összegyűjtött ponttal ingyenes éjszakát tölthet egy Marriott hotelben. De a megszerzett pontokkal a következő, több, mint 50 féle jutalom közül is választhat, például:

- **20.000 pont: 1 ingyenes hétvégi éjszaka a választott Marriott szállodában**
- **50.000 pont: 3 ingyenes éjszaka a választott Marriott szállodában**
- **60.000 pont: 1 ingyenes repülőjegy Amerikába és vissza**
- **100.000 pont: 5 ingyenes éjszaka bármely Marriott Szállodában a világ bármelyik részén**

Marriott Bankett bónusszal 3 pontot kap terembérleti díjra és a rendezvény ételfogyasztására fordított minden elköltött dollár után.



” SILENT NIGHT ” BUFFET

COLD APPETIZERS

Sous vide goose liver with orange jam
Oak smoked trout fillet from Szilvásvárád region with green apple – horseradish foam
Pepper crusted beef fillet with Grana Padano shavings
Grilled green asparagus with Mimóza dressing (V)

SALAD BAR

Ruccola salad with Blue cheese and honey-glazed pear (V)
Homemade potato salad with red onion and chive (V)
Farm chicken salad with paprika, celery and walnuts
Hungarian and international cheese specialties with grapes,
fig mustard, walnuts and dried fruits

HOT DISHES

Chicken soup with coconut milk, lemon and coriander
Crispy roasted duck with steamed apple - cabbage
Wild boar ragout in red wine sauce with forest mushroom and cranberry
Roasted monk fish in light basil sauce
Sautéed potatoes with rosemary
Oven roasted vegetables

DESSERTS

Gingerbread Charlotte with forest fruits
'Somló' sponge cake with chocolate sauce and whipped cream
Coconut "Yule Log" cake with orange compote
Gerbeaud slices with rum sauce
Stollen
Poppy-seed 'Guba'

Making your Christmas party the most colorful and festive,
our lavish Christmas buffet offers a wide range of tempting culinary delights.

The indicated price is for a minimum of 50 people;
by the increasing number of attendees
we offer the following discounted prices:

for 50-150 people HUF 11 500 / person
above 150 people HUF 10 500 / person

All prices include VAT and 6% service charge.

”SLEIGH BELL” BUFFET

COLD APPETIZERS

Venison pie from Bőszénfa region with porcini mushrooms
and red cranberry chutney

Home smoked gravlax with gin and dill

Mangalica ham and sheep cheese from Bükk region
with paprika relish and bio sprouts

Transylvanian eggplant - caviar crostini on rye baguette (V)

SALAD BAR

Fresh garden greens with olive – lemon dressing

Thai glass noodle salad with fresh cilantro, chili and shrimp

Mediterranean cucumber salad with roasted garlic – yoghurt dressing

Hungarian and international cheese specialties with grapes,
fig mustard, walnuts and dried fruits

HOT DISHES

Beef consommé with vegetables and sherry

Traditional paprika chicken stew with gnocchi

Pork medallions with oriental seasonings, fragrant Asian mushrooms and soy

Pan fried trout fillet green spicy butter and almond

Baked potatoes in sea salt bed

Sautéed winter vegetables

Pumpkin ravioli with sage, walnut sauce and roasted beetroot

DESSERTS

Christmas fruit cake

Chestnut tunnel

Cinnamon pudding

Orange mousse

Walnut and poppy-seed 'bejgli'

Making your Christmas party the most colorful and festive, our lavish Christmas buffet offers a wide range of tempting culinary delights. The indicated price is for a minimum of 50 people; by the increasing number of attendees we offer the following discounted prices:

for 50-150 people HUF 12 500 / person

above 150 people HUF 11 600 / person

All prices include VAT and 6% service charge.

”JINGLE BELLS” BUFFET

COLD APPETIZERS

Red tuna fish with seaweed salad and rococo salsa verde
Grilled Mediterranean vegetables with sautéed pine-nuts and extra virgin oil (V)
Classic duck liver in its fat, cracklings and red onion jam with violet flower
San Daniele ham with sundried tomato salsa

SALAD BAR

Freshly made classic Caesar salad with Parmesan dressing and croutons (V)
Bocconcini Mozzarella salad with ruccola, cocktail tomatoes and pesto (V)
Indonesian beef salad with chili, mango and fresh cilantro
Hungarian and international cheese specialties with grapes,
fig mustard, walnuts and dried fruits

HOT DISHES

'Tisza' fish soup from catfish and pike perch
Braised deer leg with game sauce, green spicy - bread dumplings
Fried chicken leg in spicy jacket with cola-ginger BBQ sauce
Roasted wild salmon with garlic – spinach and light Riesling sauce
Forest mushroom pockets with green asparagus, perfumed with truffles from
Börzsöny region (V)
Mashed potatoes with ruccola and Dijon mustard
Roasted winter vegetables

DESSERTS

Christmas ginger bread / Chestnut tunnel
Cinnamon pudding / Orange mousse
Walnut and poppy-seed 'bejgli'

Making your Christmas party the most colorful and festive, our lavish Christmas buffet offers a wide range of tempting culinary delights. The indicated price is for a minimum of 50 people; by the increasing number of attendees we offer the following discounted prices:

for 50-150 people HUF 12 900 / person
above 150 people HUF 12 500 / person

All prices include VAT and 6% service charge.

**ADDITIONAL OFFERS FOR THE FESTIVE BUFFET
FROM THE CARVING STATION
(FOR A MINIMUM 25 PEOPLE)**

Roasted lamb leg with rosemary

Provençale jus and mashed sweet potatoes

HUF 1 750 / person

Whole roasted pig with marjoram sauce

Bavarian cabbage, mustard and beer sauce

HUF 1 600 / person

Whole roasted turkey

Baked apple, gravy and cranberry

HUF 2 100 / person

Black Angus prime rib

Potato gratin and Bourbon peppercorn sauce

HUF 2 900 / person



SERVED MENUS

CLASSIC

'Tisza' pike perch and catfish soup in a cup

Suffed duck with cabbage pasta,
roasted celery and baby vegetables

Chocolate cake 'Reine Pédauque'

Coffee, tea and fine Christmas bakeries
HUF 9 950 / person

AVANTGARDE

Foie gras terrine with onion marmalade
perfumed with lavender,
brioche and Tokaj violet reduction

Black Angus prime with gratinated
potatoes with Gruyère cheese,
Serrano ham—green asparagus rolls
with Icon sauce

Coconut Crème Brulée
with pineapple chutney

Coffee, tea and fine Christmas bakeries
HUF 11 900 / person

CHEF'S SIGNATURE

**St. Jacob mussels – Mangalica pork
belly confit – Floridan crispy shrimp**

Seaweed salad – mango –
cauliflower puree with ginger

**Veal fillet and venison fillet
from Bőszénfa region**

Spiced red cranberry ragout,
potato pockets with rosemary,
porcini mushrooms, celery mousse
and poivrade sauce

Dessert trio

Chocolate ganache with almonds
Malatinszky Cabernet Sauvignon truffle
with bramble macaron
Fresh fruit with passion fruit sauce

Coffee, tea and fine Christmas bakeries
HUF 18 000 / person

"FROSTY" MENU

Our vegetarian choice I

Grilled Ratatouille terrine
Macro salads with saffron sauce

Forest mushroom pockets with green
asparagus, perfumed with truffles from
Börzsöny region (V)

Coconut Crème Brulée
with pineapple chutney

Coffee, tea and fine Christmas bakeries
HUF 9 990 / person

"SNOWFLAKE" MENU

Our vegetarian choice II

Roasted beetroot Carpaccio
with goat cheese
Ruccola salad with sautéed pine nuts
and balsamic reduction

Indian chickpea and onion bhaji
Green pea stew with mint
and yoghurt espuma

Chocolate cake 'Reine Pédauque'

Coffee, tea and fine Christmas bakeries
HUF 9 990 / person



RECEPTION BEVERAGE PACKAGES

WELCOME DRINK I

Mulled (hot) wine / Cinnamon apple cider
(non-alcoholic)

HUF 1 600 / person

WELCOME DRINK II

Hungaria extra dry sparkling wine
Orange juice
Kir Royal cocktail
Selection of Hungarian 'Pálinka' spirits

HUF 2 350 / person

WELCOME DRINK III

Chardonnay extra dry sparkling wine
Kir Royal cocktail
Orange juice

HUF 1 850 / person

Instead of or in additional to sparkling wine
we offer mulled (hot) wine or cinnamon apple cider for the aperitif.



DINNER BEVERAGE PACKAGES

BEVERAGE PACKAGE I

Nyakas Irsai Olivér

Takler Kékfrankos

Soproni beer

Soft drinks

Mineral water

Coffee / Tea

HUF 5 950 / persons

(unlimited consumption for 4 hours)

BEVERAGE PACKAGE II

Szeremley Szürkebarát

St. Andrea Áldás Bikavér

Soproni beer

Soft drinks

Mineral water

Coffee / Tea

HUF 7 150 per person

(unlimited consumption for 4 hours)



FURTHER DRINK OFFERS

CORDIAL CART

Courvoisier VS
Bailey's Irish Cream

Grand Marnier

Johnnie Walker Red Label

Fernet Branca

Unicum

Apricot and plum Brandies

HUF 4 350 / person

(unlimited consumption / hour)

COCKTAIL BAR

Bring some summer freshness into the cold winter by using our newly designed community table corner, with our well-known blue lighting upon the AQVA Bar Terrace.

Tequila Sunrise

Piña Colada

Chestnut Daiquiri

Orange Caipirinha

Kir Royal

Martini Dry

Cranberry Mojito

HUF 1 850 / person

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Sportsman

Rose garden

Shirley Temple

HUF 1 300 / person OR HUF 3 200 / person

(unlimited consumption / hour)



CHRISTMAS PROGRAMS

Upon your request, our event managers are happy to assist you by providing customized entertainment and various decoration options, in order to give you an unforgettable experience.

SPECIAL GUEST ROOM RATES:

We offer you our Christmas Special party room rate:

€ 105 per guest room

including tax and breakfast for 2 persons.

The rate is based upon availability and valid for the night of the event.

MARRIOTT REWARDS

**Use our loyal customer program
to widen your travel possibilities!**

As a member of the Marriott Rewards Program you can achieve points faster than ever before, and earn existing travel rewards, when you stay at one of the 6,000 Marriott Hotels around the world. Every time you host an event at a Marriott Hotel, Resort or Suites you can earn thousands of Marriott Rewards points through Marriott's Group and Catering Bonus.

If you hold your event in a Marriott Hotels, Resort or Suites you can earn up to 50 000 points. Choose from more than 50 exciting awards that include:

- **20,000 points: One free weekend night at a selected Marriott Hotel**
- **50,000 points: Three free nights at a selected Marriott Hotel**
- **60,000 points: One free return airline ticket to the U.S. and back**
- **100,000 points: Five free nights at any Marriott Hotel worldwide**

Host you function with us and earn three points per US \$ net for all banquet and guest room revenues associated with your meeting – up to a total 50,000 points.

