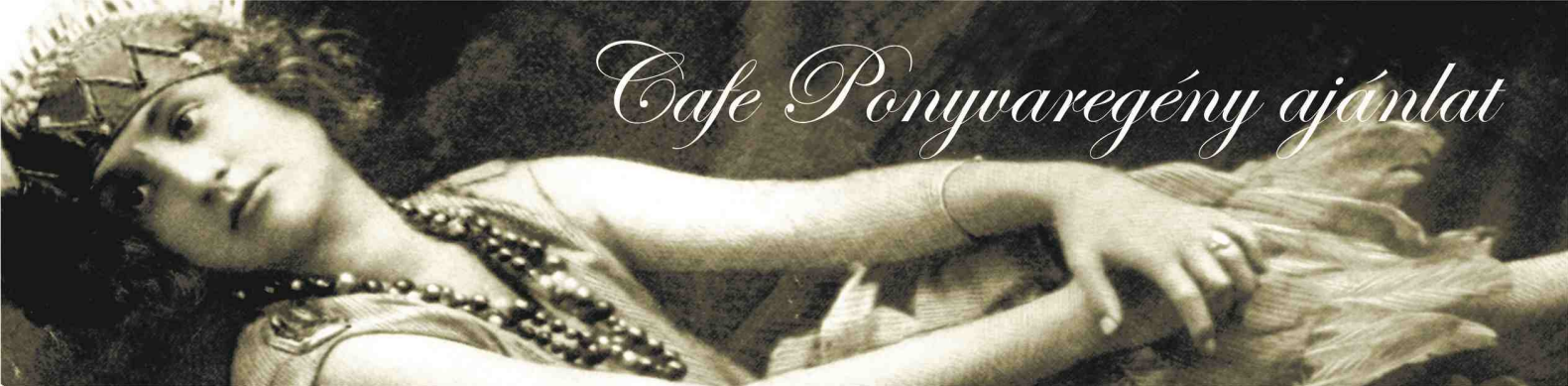




Café Ponyvaregény ajánlat

Helyszín: 1117 Bp Kopaszi gát 5. (Café Ponyvaregény)
Dátum: 2027.
Időpont:
Létszám:

Szertartás a helyszínen

A Kopaszi gát bármely füves területén történő kitelepülést (pl szertartást) engedélyeztetni szükséges a Kopaszi gát üzemeltetőjénél (Kopaszi Gát Kft-nél). Az engedélyeztetésben szívesen nyújtunk segítséget.
A területhasználatnak és tereprendezésnek a költsége 90.000 Ft (a mindenkor helyi szabályozásnak megfelelően változhat!).

Falatkák és kínálók állófogadáshoz - a vendégvárás idejére:

Welcome limonádé és frissítő sziget: szódás ballonok, szörpök, cukormentes italok, limonádé variációk (bodza, málna, mangó, eper, stb), ásványvíz, rostos üdítőitalok, szóda, kávé – állófogadás jelleggel:	1650.-Ft/fő
Pezsgős koccintás (a szertartás végén, vagy a vendégfogadáshoz) édes, száraz, alkoholmentes, kölyökpezsgő:	1390.-Ft/fő.
Proseccos koccintás	1890.-Ft/fő
Színes pezsgőkocktél kavalkád	1890.-Ft/fő
Fröccs bár	1090.-Ft/fő
Pogácsa vendégváró:	1290.-Ft/fő
Pogácsa és aprósütemény variációk:	1990.-Ft/fő



Italfogyasztásra vonatkozó ajánlatunk

(Az alábbiakban 6 és 8 órás időtartamra vonatkoznak a csomagajánlatok, de ettől természetesen eltérő időtartamok is lehetségesek)

A variáció – korlátlan alkoholmentes ital + sör + bor fogyasztás 6 óra időtartamra 10.800.-Ft/fő (8 órára 13.800.-Ft/fő):

A fenti időtartam alatt korlátlan alkoholmentes italfogyasztás az alábbiak szerint: Coca Cola termékcsalád, Cappy 100%-os gyümölcslevek, a Ház italai, limonádé, házi jeges tea, szörpök régimódi ballonos szódával kínálva, Naturaqua ásványvíz, Mocador kávék, valamint csapolt Dreher és HB Búza, illetve Frittmann, Nyakas és Feind Pincészetek kiváló folyó borai.

B variáció – korlátlan alkoholmentes ital + sör+bor fogyasztás+szűkített rövidital (és az ebből készült long drink KOKTÉLOK is!) kínálat 6 óra időtartamra 15.800.-Ft/fő (8 óra időtartamra 17.900.-Ft/fő):

A fenti időtartam alatt korlátlan alkoholmentes italfogyasztás az alábbiak szerint: Coca Cola termékcsalád, Cappy 100%-os gyümölcslevek, a Ház italai, limonádé, házi jeges tea, szörpök régimódi ballonos szódával kínálva, Naturaqua ásványvíz, Mocador kávék, valamint csapolt Dreher és HB Búza, illetve Frittmann, Nyakas és Feind Pincészetek kiváló folyó borai. A röviditalok közül például: pálinkák + gin + vodka (a röviditalok módosíthatók!).

C variáció – korlátlan MINDENT BELE KOKTÉLOS, alkoholmentes és alkoholos italok 6 óra időtartamra 17.900.-Ft/fő (8 órára 19.900.-Ft/fő):

Mindenre vonatkozó korlátlan csomagunk az éttermünkben található valamennyi italféleség fogyasztására vonatkozik a fenti időtartam alatt: az előzőekben felsoroltakon túl prémium kategóriás röviditalok, palackozott borok, valamint koktélok (valamennyi whiskey, pálinka, vodka, rum, tequila, gin és a komplett „felső polc”).



Ételkínálatunkról általában:

Természetesen a menüsorok módosíthatók, „mixelhetők”, illetve szívesen elkészítjük a Pár kívánságának megfelelő, a felsorolásban nem szereplő ételeket is.

Speciális igény esetén (laktózmentes, gluténmentes, vegetáriánus, vegán, nyers vegán cukormentes, stb) a menüsorok variálhatók és igazíthatók minden kedves Vendégünk maximális megelégedettségére, illetve 1-2 fő egyedi igény esetén a'la minute elkészítjük az érintettekkel előre leegyeztetett ételeket az eredetileg választott menüsor alapján és részükre tányérszervízzel készülünk.

Klasszikus svédasztalos vendéglátás

I.1. Kerti party látvány grillpulttal kombinálva 12.500.-Ft/fő

Előételek:

Kemencében sült tejfölös péklángos falatkák

Weddings kínáló tálunk: padlizsánkrém a magunk módján, májpástétom cseppnyi mézzel bolondítva, vegán almás-zellerkrém, mascarpones-

juhtúrókrém, a mártogatásokhoz szükséges pirítóssal és zöldséghasábokkal

Saláta

Kevert salátánk 2 féle öntettel (joghurt-zöldfűszeres, rukkolás-mustáros)
Almás-burgonya saláta füstölt sajttal nemesítve

Levesek:

Vasárnapi húsleves gazdagon, eperlevél tésztával
Hideg almakrém leves almaszirommal hintve

Roston sült húsok a grillpultból:

Csirkemell zöldfűszeres pácolással
Pulykamell csíkok kefires pácolással
Sertésszűz pritaminos-csípős pácolással
Sertésszűz mustáros- fokhagymás pácolással
Bugaci vörösboros marhapörkölt hagymás törtburgonya körítéssel

Zöldségsaslik nyársra húzva

Köreték:

Párolt jázmin rizs
Fűszeres steakburgonya
Bazsalikomos grillzöldség kavalkád
Vecsési savanyúság mix a piacról

Desszert:

Gyümölcstál idénygyümölcsökből
Csupacsokis házi süti Ponyvanagyi sütőjéből

Kiegészítő opció: palacsintabár 1250.-Ft/fő

(Külön „palacsintaasztal” 8 féle töltelékkel, ahol mindenki kedvére kenhet és csavarhat)

I.2. Igazi kerti party-klasszikus grillezős megoldások grillpulttal 14.500.-Ft/fő

Előétel: Kencevariációk zöldséghasábokkal, pirítóssal (mézes-májpástétom, padlizsánkrém, mascarpone-juhtúrókrém) + zöldséghasábok és pirítás

Füstöltsajtos-kukoricasaláta
Kevert saláta mustáros-rukkolás és joghurtos öntetünkkel
Tzatziki
Coleslaw
Színes paradicsomsaláta
Görög saláta

Grillen készítve:

Töltött cukkini csónakok
Baconbe csomagolt csirkemáj
Csirkemell steak
Pulykasaslik süthagymával
Pácolt sertésszűz
Pácolt sertéstarja
Házi kolbász variációk
Grillezett diós-almás camembert

Vegának:

Bazsalikomos grillzöldség kavalkád

Grillezett kakukkfűves gombafejek, padlizsánsteak, cukkini
Grillezett ananász karikák

Köreték:

Párolt jázmin rizs
Fűszeres steakburgonya

Desszert

Házi süteményeink kínáló tálakról
Gyümölcssaláta

Svédasztalos lebonyolítás esetén lehetőség van az előételeket és/vagy a leveseket az asztalon, **tálakban vagy tálcáról kínálni**. A nehezen mozgó vendégeinknek kollegáink természetesen felszolgálják az ételeket.

II.1. Variáció: 13500.-Ft/fő:

Kakukkfűvel bolondított gombás rétes
Kevert zöldsaláta két féle házi öntetünkkel
Erőleves zölddel hintve
Almakrémleves almaszirommal és Szabolcsi almapálinkával erősítve
Kemencében sült ropogós rózsaborsos csirkecombok zöldségzsalmon tálalva
Szezámagos bundás pulykamell
Marinált zöldségek
Ropogós csirkecombok rózsaborssal hintve
Sertésborda színes zöldségraguval, még színebb pirított zöldséges tésztával
Édes hagymás-mustáros sertés tarja roston sütvé, fűszeres steakburgonyával
Savanyúság mix a piacról
Csupacsoki házi sütemény meggyöntettel
Mentás málnahab

II.2. Variáció 14900.-Ft/fő:

Kence variációk fatálon szervírozva (padlizsánkrém, mascarpone-júhtúrókrém, májpástétom zöldségzsalókkal és pirítóssal kísérvé)
Almás-burgonya saláta füstölt sajttal gazdagítva
Tejszínes, piros gyümölcsökből komponált krémleves pirított mandulával
Vasárnapi húsleves gazdagon, vefőtt zöldségekkel, eperlevél tésztával
Kemencés bazsalikom zöldségek
Padlizsánsteak és cukkini steak
Cheddarsajtos csirkecsíkok
Barack chutney-val és őszibarack darabokkal töltött pulykamell, jázminrizzsel
Konfitált karaj chardonnaymártással, fűszeres karikaburgonyával
Sertésjava Stroganoff módra penne kísérvé
Pohárkrém variációk pirosbogyós gyümölcsökre-csokoládéra-citrusokra hangolva
Gyümölcstál idénygyümölcsökkel

II.3. Variáció 15.900.-Ft/fő:

Kence variációk fatálon szervírozva (padlizsánkrém, mascarpone-júhtúrókrém, májpástétom zöldségzsalókkal és pirítóssal kísérvé)
Sajtkínáló
Magyaros hidegtál klasszikus megoldásokkal
Vasárnapi tyúkhúsleves csigatésztával
Mindenmentes zöldborsókrémleves vajgaluskával

Zöldséges lasagne
Batyuban sült almás-diós camembert
Bundázott citromos csirkemell zöldfűszeres mártogatóssal, grillezett zöldségekkel
Baconos-füstölt sajtos pulykamell tekercs párolt jázminrizzsel
Egészben sült, fokhagymával tűzdelte sertéskaraj, párolt lilakáposztával, hagymás
törtburgonyával
Kapro harcsaragu juhtúrós csuszátésztaival
Diós guba vaníliás mascarponehabbal
Gyümölcstál idénygyümölcsökkel

II.4. Variáció 16500.-Ft/fő:

Olivabogyó kínálós
Tört borsos-camembert falatok
Marhanyelv carpaccio és érlelt sonka verziók
Görög saláta oregánós juhsajttal
Caesar saláta pirított jércével, fokhagymás-olivás krutonnal
Marhaerőleves zöldfűszerekkel
Zellerkrémleves zöldségchipsszel
Kemencében sült rozmaringos zöldségek olvasztott sajtmorzskákkal
Csirkemell csíkok zöldfűszeres-tejszínes mártással, párolt jázmin rizzsel
Konfitált sertésjáva chardonnay mártással, fűszeres karikaburgonyával
Kemencében sült kacsa combok gyökérzöldség ágyon
Egzotikus marhafelsál csíkok zöldségraguval, szélesmetélttel
Tenger gyümölcsei paella
Gyümölcssaláta ágyon tálalt mentás citrushab
Kemencés rétesvariációk Tokaji aszús vanília sodóval

II.5. Variáció 16900.-Ft/fő – „Mindenmentes menü” (vegán-laktóz-gluténbarát megoldások):

Gersli zöldségekkel színesítve
Avokádós saláta magvakkal hintve
Kevert saláta málnaecettel bolondítva
Borsókrémleves zöldségchipsszel
Fehér paradicsomleves
Zöldségekkel töltött burgonyacsónakok
Zöldségsaslik
Kelkáposztalevélbe töltött zöldségfasírt
Laktózmentes sajttal töltött padlizsántekercs
Rukkolás-aszalt paradicsomos durumtészta chilivel
Kemencében sült rozmaringos gyökérzöldségek olívaolajjal
Vegán zöldségtornyorok
Chiapuding málnaszelével
Gyümölcssaláta

DOLCE VITA

III.1. Palacsintabár 1250.-Ft/fő

Külön „palacsintaasztal” 8 féle töltelékkel, ahol mindenki kedvére kenhet és csavarhat

III.2. Desszertasztal 3800.-Ft/fő



- Fánkfal
- Palacsintabár
- Friss gyümölcsök
- Vegyes házi sütemények 3 féle
- Muffin
- Mini croissant lekvárvariációkkal

III.3. Vacsora végén asztalokra süteménykínáló és pogácsa bekészítés 1990.-Ft/fő

III.4. Vacsora végén asztalokra pogácsa bekészítés 1190.-Ft/fő

Éjféli menüvariációk

V.1. Piroslábas tunkolós (nagyamama zsír alatti húsa és csirkéjének a mája) 1890.-Ft/fő

V.2. Mini töltött káposzta 2400.-Ft/fő

V.3. Bugaci vörösboros marhapörkölt 2550.-Ft/fő: burgonyával vagy galuskával, valamint savanyúsággal

V.4. Ponyva csülöktál 2990.-Ft/fő: a csülök mellett kemencében sült steakburgonyát, savanyúságot, tormát, mustárt és friss kenyeret szervírozunk.

V.5. Antipasti tál: érlelt és füstölt sonka, olasz kolbász, chorizo, sajtkestő, alma, szőlő, dió, aszalt paradicsom, olivabogyó, piritós 2750.-Ft/fő

V.6. Tapas bár: kencekínáló, sajtkrém, zöldséghasáb, olivabogyó, sült karfiol, patats bravas, nacshos, piritós 2990.-Ft/fő

V.7. Sajtbár: sajtkefés dió, szőlő, alma 2200.-Ft/fő

V.8. Tex-mex station: tortilla, tacco kagyló, pulled pork, piritott csirke, saláta, cheddar, friss zöldségek, salsa 2990.-Ft/fő

Az éjféli menü csökkentett létszámmra vagy kombinálva is rendelhető.



Fizetési feltételek

A feltüntetett árak bruttó árak.

Terembérleti díj: 50 főig 150.000.-Ft

50 fő felett 200.000.-Ft

3 év alatti gyermekek fogyasztása ingyenes. 12 éves korig a fogyasztásra vonatkozóan 50%-os kedvezményt biztosítunk.

A személyzet részére (DJ, fotós, videós, ceremónia mester) a fogyasztásukból 50%-os kedvezményt biztosítunk.

Az ételek és italok vonatkozásában 12% szervízdíjat számítunk fel.

Meghosszabbított nyitva tartás esetén 23:00-tól 30.000.-Ft/óra díjat számítunk fel. 02:00-tól 50.000.-Ft/óra

Éttermünkben a végösszeg kiegyenlíthető a készpénzes és utalásos fizetésen túl, bankkártyával (kivéve AmEx), illetve SZÉP kártyával.



Szerződési feltételek, avagy azok a fontos kisbetűs részek:

- ♥ A rendezvény előtt 1 héttel kérjük megadni a végleges létszámot
- ♥ A szerződéskötéskor meghatározott létszám min 20%-os csökkenése esetén az árakat felülvizsgáljuk
- ♥ A rendezvény előtt 90 napig kötbérmentesen lemondható a rendezvény
- ♥ 90 napon belüli lemondás esetén a rendezvény 30%-a fizetendő kötbérként.
- ♥ Minimum vállalási létszám 40 fő (felnőtt, 100%-os)

Egyéb

A vendéglétszámtól függően alakítható ki az elrendezés; ehhez mindenképpen egyeztetés szükséges.
Belső rész: Étteremünk emeleti szintje 25 fő befogadására alkalmas. Az alsó szinten szintén 25 fő tud helyet foglalni. Party jellegű elképzelések esetén az alsó szinten kerül kialakításra a táncter, míg a felső szint a „csendesebb-beszélgetősebb-étkező” tér.

Teraszok: Az éttermet 3 oldalról veszi körbe terasz „U” alakban; az öbölre néző, fix fedésű és oldalfalazható teraszunk (elrendezéstől függően) 60 fő befogadására alkalmas. A hátsó terület 28 fős, míg a Dunára néző terasz oldalunk 50 férőhelyes. Ezen teraszoldalak fedése mobil sátrakkal oldható meg.

Az elrendezési lehetőségek itt tekinthetők meg:
<https://drive.google.com/file/d/1WFvDOZnm5eFmIaL7vby0Zz7qGIAT9-v/view?usp=sharing>

Az ajánlat az öbölre néző terasz és az alsó szint tekintetében kizárólagos területhasználatra vonatkozik!

Golfautó bérleti lehetőség: 25.000.-Ft/nap, vagy 5000.-Ft/óra, vagy 1000.-Ft/menet.

A golfautó 5+1 személyes. reggel 9:00-tól másnap reggel 9:00-ig áll rendelkezésükre. Nagy segítséget jelent, hiszen megkönnyíti a csomagok, dekorációs eszközök, a parkolóban felejtett cuccok, a vendégek, a gyermekek, az idősebbek, az elfáradt bulizók - és még hosszan sorolhatnánk – ki és beszállítását.

Technikai felszereltségünk, amelyek **díjmentesen** vehetők igénybe éttermünkben: projektor, vetítővászon, flipchart, mágnes tábla, 2 db aktív hangfal, vezetékes mikrofon.

Instax mini bérlet jelmezekkel:

Éttermünkben bérelhető Instax mini fényképezőgép jelmezekkel, kalapokkal, koronákkal, maszkokkal, szemüvegekkel, parókákkal, matricákkal, ragasztóval, csili-vili tolakkal, 20 filmmel **25.000.-Ft/nap**. További filmekkel kiegészíthetők. Csak az albumot kell hozzá hozniuk és már kész is a tökéletes vendégkönyv.

Dekoráció:

Éttermünk a komplett dekorációban is tud segíteni: függöny, fényfüggöny, fényfüzerek, fehér abroszok, tetszőleges színű szalvéta, díszterítés, váza, mécsestartó, belógó mécsesek, székmásni, szatén szalag, asztali futó, élő**virág** (!) vázában, zsákvászon és csipke futó, tetszőleges szalvéta, fa korongok, csipkés mécsestartók, vázák, menükártya képernyőben, stb.



A belső dekoráció költsége: 4000.-Ft - 6000.-Ft/fő. (a felhasznált virágok mennyiségének és a dekor összetettségének a függvénye) Kérés esetén erről szívesen küldünk bemutató anyagot.

A külső helyszín (szertartás) felépítése és dekorálása 85.000.-Ft/alkalom. (székek, asztalok, függöny, boldogságkapu, széksor dísz, asztalszoknya, táblák, köszöntő tábla, bevonuló folyosó, rózsaszirm)

További lehetőségek, ajánlott szolgáltatók (egyik sem kötelező jelleggel...):

- ♥ Óvónéni a gyerekek mellé: 3500 Ft/óra (játékos feladatok, kincskeresés, stb)
- ♥ Zenével, zenekarokkal, DJ-vel kapcsolatban kérjük, vegyék fel a kapcsolatot Asztalos Balázs kollégánkkal a 06-20-399-1398-as telefonszámon.
- ♥ A fentiekben leírt dekorációnál összetettebb kívánságok esetén, kérjük vegyék fel a kapcsolatot Asztalos-Huber Eszter kolleganőnkkel a 06-30-99-100-50-es telefonszámon
- ♥ Cukrászda: szívesen ajánljuk a Nándori cukrászdát 06 1 215 8776 www.nandori.hu, vagy a Tortáshka Tortaműhely <https://www.instagram.com/tortashka/>
- ♥ Fotósok közül szívesen ajánljuk: Sitkei Adrienn <https://www.sitkeiadrienn.hu> vagy Bekő Józsefet <https://www.bekofoto.hu/hun/contact>

Program lehetőségek a vendégek részére:

- ♥ Dunaráma vízitaxi szolgáltatás (Budapesti szakaszon tetszőleges, kikötésre alkalmas ponttól az étterem előtti mólóig)– egyedi megállapodás (dunarama.hu)
- ♥ Dalszerzés az Ifjú Párnak profi zenekar segítségével: 250.000 Ft

Kiegészítő eszközök bérlése:

- ♥ sátorbérlet 3x6 méteres sátor 30.000 Ft/db
- ♥ fehér székek (Chiavari) bérlése 1590.-Ft/db
- ♥ könyöklőasztal 8000 Ft/db
- ♥ Eszközbérlések esetén kiszállítási díj egyszeri 30.000.-Ft



Megközelíthetőség

Elérhetőségünk/posta címünk: Café Ponyvaregény, 1117 Bp, Kopaszi gát 12. épület.

A bejáratától található parkolótól kb 700 m könnyű séta megtétele után érhető el az épület. Gépkocsival: a Lágymányosi híd budai hídfőjénél, (a Dombóvári út híd alatti kanyarulatában) kezdődik a gát bejárata. A parkolási díj 220.-Ft/fél óra, de maximum 2200.-Ft/nap. (A mindenkor Kopaszi Gát Parkolási Rendje - szabályzatnak megfelelően változhat) Gépkocsi tárolási díj, - amennyiben a gépkocsit csak másnap viszik el – 5.000.-Ft.

A parkolási díj fizetését akár át is vállalhatják autóval érkező vendégeiktől; ennek nincsen plusz költsége, csak előzetes bejelentési kötelezettség vonatkozik rá, amelyet mi intézünk.

BKV-val: az **1-es villamos** „Info Park” megállójától 400 méterre található a gát bejárata, vagy a **107-es, vagy a 154-es busz** „Info Park” megállója, amelytől 300 méter megtételével érhető el a Kopaszi gát eleje.

GPS koordináták: É47,4621285; K19,0609335

Szálláslehetőség: Radisson Hotel Budapest Budapest***** <https://www.radissonhotels.com/en-us/hotels>

Reméljük árajánlatunk elnyeri tetszésüket! Egy személyes egyeztetés során szívesen mutatjuk meg helyszínünket és szolgálunk bővebb felvilágosítással!

Üdvözléssel:


Garamvári Ildikó
06 20 9832446
gazdasszony