



Café Ponyvaregény ajánlat

ÁRAJÁNLAT

Kisebb családi összejövetelhez – tálszervíz
Nagyobb bulikhoz – svédasztal és egykezes variációk

Lebonyolítás

A parkolótól az éttermünkig vezető út gyorsabb leküzdése érdekében golfautó bérelhető, amelynek költsége: 1000.-Ft/menet vagy 5000.-Ft/óra, vagy 25.000.-Ft/nap.

Variációk welcome drinkre/falatokra (érkezéskor vagy az asztalokra bekészítve):

Pezsgős koccintás:(édes, száraz, alkoholmentes, kölyökepezsgő):	1190.-Ft/fő.
Pezsgő, prosecco (Hungária Extra dry, Gancia)	1590.-Ft/fő
Színes pezsgőkoktél kavalkád	1690.-Ft/fő
Üdítősziget, szódás ballonok, szörpök, limonádé ballonnal (választható ízek):	1090.-Ft/fő
Pogácsa variációk:	1090.-Ft/fő
Pogácsa és aprósütemény variációk:	1890.-Ft/fő
Sajtkínáló és gyümölcsnyárs	1990.-Ft/fő

Italfogyasztásra vonatkozó ajánlatunk

A variáció – korlátlan alkoholmentes ital+sör+bor fogyasztás 3 óra időtartamra 4590.-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 koktélok is!) kínálat 3 óra időtartamra 6190.-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: Zsindelyes pálinkák, Johnnie Walker Red, Jagermeister (a röviditalok módosíthatók).

C variáció – korlátlan MINDENT BELE koktélos, alkoholmentes és alkoholos italok 3 óra időtartamra 7.100.-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 Megrendelő kívánságának megfelelő, a felsorolásban nem szereplő ételeket is.

Speciális igény esetén (laktózmentes, gluténmentes, vegetáriánus, vegán, nyers vegán cukormentes, stb) természetesen a menüsorok variálhatók, illetve 1-2 fő egyedi igény esetén a'la minute elkészítjük az érintettekkel előre leegyeztetett ételeket.

Ételfogyasztásra vonatkozó ajánlatunk

TÁLSZERVÍZES AJÁNLATOK

I.1. Hagyományos sültestál bővítve (7900.-Ft/fő):

Vetreceleves (tejfölös csirkeraguleves)

Sültes tál (Natúr csirkemell, pácolt tarja, baconos szűzérme, bundázott karaj, padlizsánsteak, grillezett zöldségek, fűszeres sárgarépa hasábok, grillezett camembert) párolt rizzzel és steakburgonyával, savanyúsággal)

Mákosguba vaníliás mascarponéval és tökmaggal

I.2. Sültestál fatálon szervírozva (9500.-/fő):

Kencés kínáló tál (mascarpones-juhtúrókrém, padlizsánkrém, májpástétom zöldséghasábokkal, pirítóssal)

Sütőtökrémleves gesztenyével

Kevert zöldsaláta pirított magvakkal, zöldpestoval

Sültes tál (Natúr csirkemell, csirkemell sajttal és gombával besütve, szűztönkök baconbe szorítva, BBQ oldalas, rántottszelet, sült camembert almával és dióval tűzve, grillezett cukkini, fűszeres répahasáb) párolt jázminrizzzel és steakburgonyával, savanyúsággal

Kevert zöldsaláta pirított magvakkal, zöldpestoval

Mascarpones pohárkrém csokoládéval és sós karamellel vagy epervelővel

I.3. Szem-szájnak ingere (12500.-Ft/fő):

Kacsamájpástétom hagymalekvárral

Édesburgonyakrémleves kókusztejjel és baconchipsszel

Kevert zöldsaláta pirított magvakkal

Sültes tál (Baconbe csomagolt sertésszűz, csirkemell saslik, ropogós csülök, rántott karaj pankó morzsában, kacsamell carpaccio, lepényben sült

almás camambert, padlizsánsteak, zöldséggel színesített rizstekercs) párolt jázminrizzsel, fűszeres sárgarépával és steakburgonyával, savanyúsággal
Brownie kesudióval, sós karamellel és vanília fagylalttal

SVÉDASZTALOS AJÁNLATOK

Svédasztalos lebonyolítás esetén lehetőség van az előételeket és/vagy a leveseket az asztalon, **tálakban vagy tálcáról kínálni.**

II.1. Variáció: 9900.-Ft/fő:

Kertészsaláta zöldfűszeres joghurttal
Tyúkhúsleves eperlevél tésztával
Karfiolkrémleves baconchipsszel
Kemencében sült rozmaringos gyökérzöldségek
Kemencében sült ropogós rózsaborsos csirkecombok
Szezámagos bundás pulykamell
Fűszeres steakburgonya
Sertéstokány házi nokdlivel
Édes hagymás-mustáros sertés tarja rostoson sütve törtburgonyával
Savanyúság mix a piacról
Mákosguba vaníliás mascarponehabbal

II.2. Variáció 11500.-Ft/fő:

Kence variációk fatálon szervírozva (padlizsánkrém, mascarpone-juhtúrókrém, májpástétom zöldséghasábokkal és pirítóssal kísérvé)
Almás-burgonya saláta füstölt sajttal gazdagítva
Kevert zöldsaláta 2 féle házi öntetünkkel
Vetreceleves (tejfölös csirkeraguleves)
Édesburgonyakrémleves kolbászchipsszel
Grillezett bazsalikom zöldségek
Csirkecsíkok aszaltparadicsomos-fetasajtos mártásban
Barack chutney-val és őszibarack darabokkal töltött pulykamelltekerccs, párolt jázminrizzsel
Konfitált karaj chardonnaymártással, fűszeres karikaburgonyával
Vörösboros marhapörkölt házi nokedli kísérettel
Savanyúságmix
Pohárkrém variációk pirosbogyós gyümölcsökre-csokoládéra-citrusokra hangolva
Almás-kefíres házi süteményünk
Gyümölcstál idénygyümölcsökkel

II.3. Variáció 13.500.-Ft/fő:

Kence variációk fatálon szervírozva (padlizsánkrém, mascarpone-juhtúrókrém, májpástétom zöldséghasábokkal és pirítóssal kísérvé)
Magyaros hidegtál klasszikus megoldásokkal
Vasárnapi tyúkhúsleves csigatésztával
Zöldborsókrémleves zöldségchipsszel
Cukkini és padlizsánsteak
Grillezett camembert almával és dióval
Bundázott citromos csirkemell zöldfűszeres mártogatóssal, grillezett zöldségekkel

Baconos-füstölt sajtos pulykamell tekercs párolt jázminrizzsel
Egészen sült, fokhagymával tűzdelt sertéskaraj, párolt lilakáposztával, hagymás
törtburgonyával
Francia marharagu (gombával és gyöngyhagymával) sültburgonyával
Savanyúságmix
Csupacsokoládés házi süteményünk
Rákóczi túrós pohárdesszert
Gyümölcstál idénygyümölcsökkel

GRILLPARTY AJÁNLATOK – egyedi ajánlat / ponyvarendezyeny@gmail.com

FINGER FOOD AJÁNLATOK

III.1. variáció 3990.-Ft/fő

Pogácsa variációk
Édes aprósütemények
Mini szendvicsek mini császárszemlében
Gyümölcstál a piacról

III.2. variáció 4990.-Ft/fő



Kenceficék (mascarpone-juhtúró, májpástétom, padlizsánkrém)
pirítóssal és zöldségekkel
Pulled pork szendvics (BBQ és csípős verziók)
Málnás-mascarpone és csokis pohárkrém

III.3. variáció 6990.-Ft/fő



Hamburgerek (BBQ és vega verzióban) (2db/fő)
Coleslaw
Fűszeres steakburgonya pirított hagymával
Jacket potato
Brownie vaníliafagylalttal
Gyümölcstál

III.4. variáció 7500.-Ft/fő „Csippentések – Tapas bár”

Prágai sonka
Érlelt sonka
Szalámi válogatás
Kolbász variációk
Sajtválogatás
Csípős és édes mártogatóssal
Olivabogyó kínáló
Aszalt paradicsom
Friss pékáruval
Salátákkal, almával, dióval, szőlővel

III.5. variáció 7900.-Ft /fő „Pasztaparty”



Előétel: Hideg tapas tál kencékkel, sonkákkal, olivabogyóval, salátákkal, friss pékárukkal

Főétel – mindenki saját magának állítja össze:

4 féle szabadon választható tészta (farfalle, penne, tagliatelle, csiga)

6 féle szabadon választható öntettel – mindenki saját ízlése szerint

Desszert: Gyümölcstál

Tiramisu

Málnás mascarpone krém

II.6. variáció 5900.-Ft/fő „Kolbászból a kerítés is!”



Több féle friss pékárura alapozva mindenki magának állíthatja össze saját házi „hot-dogját”:

Alapanyagok: bajor kolbász, házi kolbász, csípős kolbász, frankfurti virsli, vegán kolbászska, lyoni hagyma, pirított hagyma, paradicsom, párolt lilakáposzta, sajt, saláta mix, jalapeno paprika, csemege uborka, 3 féle házi szósz.

Desszertként pohárkrémeket szolgálunk fel friss gyümölcsökkel.



Desszertasztal 2000.-Ft/fő:

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



Fizetési feltételek

A feltüntetett árak bruttó árak.

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

Az ételek és italok vonatkozásában 10% 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.

Egyéb

A vendéglétszámtól függően alakítható ki az elrendezés; ehhez mindenképpen egyeztetés szükséges.

Belső rész: Éttermünk 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:

<http://www.cafeponyvaregeny.hu/wp-content/uploads/Elrendez%C3%A9s-25-f%C5%91re-t%C3%A9len-emeleten-lent-t%C3%A1nc-t%C3%A9r.pdf>

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

Dekoráció:

Éttermünk a komplett dekorációban is tud segíteni: függöny, fényfüggöny, fehér abroszok, tetszőleges színű szalvéta, díszterítés, váza, mécsestartó, belógó mécsesek, székmasni, szatén szalag, asztali futó, élő**virág** - szívesen ötletelünk bármivel!!

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

- ♥ Óvónéni a gyerekek mellé: 3000 Ft/óra (játékos feladatok, kincskeresés, stb)
- ♥ Bérelhető fotósarok, jelmezekkel, parókákkal, stb INSTAX mini + 20 db fotóval – 25.000.-Ft/alkalom

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.

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

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

Üdvözléssel:



Garamvári Ildikó

06 20 9832446

gazdasszony