

A HOTEL CLAUDIUS AJÁNLATA ÉLETÜK LEGSZEBB NAPJÁRA!

Kedves ifjú párok!

Szállodánk, a szombathelyi Hotel Claudius Maximus rendezvénytermében 150 főig tudja fogadni esküvői rendezvényre a házaspárokat és vendégeiket.

Az ifjú párnak egy lakosztályt biztosítunk a nagy eseményre, ahol az izgalommal teli nap után kellemesen pihenhetnek, igénybe véve a szálloda összes kényeztető szolgáltatását.

Vendégeiknek a hotel kedvezményes áron biztosít szállást.

Claudius esküvő

- All inclusive: 8. 500.-Ft / fő
- Hagyományos menü: 5. 200.- Ft / fő

(3 éves kor alatt nem számítunk fel költséget, 3-12 éves kor között fél adagot biztosítunk fél áron)

Felhívjuk figyelmüket, hogy pénteki esküvők esetén 10% engedményt biztosítunk!

Terebérleti díjat nem számítunk fel, a rendezvény nincs időkorláthoz kötve!

7+1 meglepetés a boldogsághoz vezető úton!

- **Romantikus fogadtatás** – egy pohár pezsgő és piros szőnyeg virágszirmokkal
- **Ünnepi terítés** – Virág, gyertyák, esküvői menükártyák, színes betétszalvéták és asztali futó
- **5 fogásos menü all inclusive esküvő esetén** – igény szerint hagyományos menüre cserélhető
- **Éjféli büfé** – hidegtálak, vagy töltött káposzta, vagy vörösboros marhapörkölt galuskával (a létszám 30%-nak megfelelő adagban)
- **8 órán keresztüli korlátlan fogyasztás all inclusive esküvő esetén** - minőségi fehér és vörösbor, csapolt sör, alkoholmentes italok, kávé
- **Játszóhely és felügyelet** éjfélig a gyermekek részére – igény esetén
- **Nászutas lakosztály**
- **Az ifjú pár részére a lakosztályban biztosítjuk a reggelit**
- **Kedvezményes szobaár** az esküvői vendégeknek – **15. 000,- Ft / kétágyas szoba / éj reggelivel** (Az ár az idegenforgalmi adót nem tartalmazza. Kivételt képez a Savaria Karnevál)

All inclusive menük

8. 500.-Ft/ fő 8 órás korlátlan italfogyasztással (az egyes fogásokat személyre szólóan, tányéron szervírozzuk vendégeinknek)

1. Előétel:

Parasztsonka tormahabbal

Leves:

Húsleves gazdagon

Középfogás:

Hortobágyi rétes

Főfogás:

Pompadúr sertésborda paradicsomos rizzsel, vajás kelbimbóval
Friss salátavariáció

Desszert:

Áfonyás sült fagyalt gesztenyés piskótatekerccsen

2. Előétel:

Mozarellagolyók paradicsommal, madársalátával keverve, pirítóssal

Leves:

Lakodalmos gyöngytyúkleves

Középfogás:

Csirkemájjal töltött palacsintabatyú szezámos bundában, sajtmártással

Főfogás:

Zsályás gombaraguval és sonkával göngyölt pulykamell egri mártással
rösztli burgonyával, vadrizskonfettivel
Friss salátavariáció

Desszert:

Fahéjas képviselőhattyú almatükrön

3. Előétel:

Libamájignon saláta ikebanával

Leves:

Fácánereőleves gazdagon

Középfogás:

Tárkonyos lubipecsenye vajás galuskával

Főfogás:

Aszalt gyümölcsökkel töltött pulykatekerccs
sáfrányos rizzsel, mazsolás karottakorongokkal

Desszert:

Könnyű nugátmousse vaníliás Grand marnier habbal

4. Előétel:

Narancsos kacsamell saláta

Leves:

Újházy tyúkhúsleves

Középfogás:

Fogas roston oliván sült zöldségekkel

Főfogás:

Szűzermék szalonnába tekerve erdei gombaraguval,
Pommes Douches-vel

Desszert:

Fagyaltgömbök mandulás, forró gyümölcsöntettel

Hagyományos menük

5.200,- Ft / fő – az ár az italfogyasztást nem tartalmazza (a levest és az előételt személyre szólóan tálaljuk, a főfogásnál a húсок és a köretek tálon kerülnek vendégeink elé)

Állítsa össze saját esküvői menüjét!

Összetétel:

- Leves
- Előétel
- Vegyes tálon húсок (3 féle) +Köretek (3 féle)
- Vegyes idény saláta

Levesek:

- Lakodalmi húsleves
- Húsleves májgaluskával
- Húsleves finommetélttel, zöldségekkel
- Újházy tyúkhúsleves

Előételek:

- Hortobágyi húсос palacsinta
- Sonkás palacsinta rántva tartármártással
- Csirkemájas palacsintabatyú sajtmártással
- Lubipecsenye házi galuskával
- Jércekoktél

Húсок:

- Párizsi sertéskaraj
- Sertésborda pirított gombával
- Sertésborda rántva
- Szezámragos sertésborda
- Sertésborda roston pirított csirkemájjal
- Sertésborda mandulás bundában
- Szúzermék gombaraguval
- Kijevi pulykamell
- Sonkával - sajttal töltött pulykamell
- Pulykamell Washington módra
- Pulykamell roston pirított gombával
- Göngyölt pulykamell
- Csirkemell rántva
- Csirkemell paradicsommal és mozarellával felülsütve
- Aszalt szilvával töltött csirkemell
- Szezámragos csirkemell
- Töltött csirkecomb
- Sült csirkecomb

Köretek:

Párolt rizs, Rizi-bizi, Vajas burgonya, Petrezselymes burgonya, Hercegnőburgonya, Steak burgonya, Pirított burgonya, Hasáburgonya, Zöldköret

Saláta: Vegyes idénysaláta

Éjféltor svédasztalról választható ételeink- amennyiben az árban foglalt adagon felül rendelnek:

Vörösboros marhapörkölt	1 290,- Ft / adag
Töltött káposzta	1 290,- Ft / adag
Füstölt kolbásszal töltött sertéskaraj hidegen	1 290,- Ft / adag
Stefánia sertésvagdalt	1 290,- Ft / adag
Kaszinótojás franciasalátával	590,- Ft / adag
Sonkatekercs tormakrémmel, franciasalátával	590,- Ft / adag
Füstölt sajtos burgonyasaláta	590,- Ft / adag

Esküvői italválaszték: Az árak tájékoztató jelleggel szolgálnak a mindenkor érvényes árak alapján.
(Áraink tartalmazzák az ÁFA-t és az 5% szervízdíjat is.)

Claudius szálloda kínálata alapján

- Aperitif 160,- Ft /cl
- Sör /Brau Union termékek/
 - Csapolt sör:
 - pohár 380,- Ft
 - korsó 650,- Ft
 - Üveges:
 - Heineken 550,- Ft
 - Gösser 470,- Ft
 - Gösser (alkoholmentes) 470,- Ft
 - Amstel lager 470,- Ft
 - Gösserl barna 550,- Ft
 - Soproni 1895 470,- Ft
 - Edelweiss 650,- Ft
- Bor (száraz folyóbor) 150,- Ft /dl
 - Szekszárdi Olaszrizling
 - Szekszárdi Kékfrankos
- Üdítő (szénsavas, 1/1-es kiszerelés/ 550,- Ft //üveg
 - Cola, Fanta, Sprite
- Ásványvíz 450,- Ft /0,7l/üveg
- Gyümölcslé (őszibarack 50%, narancs 100%) 1 100,- Ft /l

Sok szeretettel várjuk a házasulandó párokat és vendégeiket!

Hotel Claudius** – 9700 Szombathely, Bartók Béla krt. 39.**

Telefon: +36-94-313-760 / értékesítés, Fax: +36-94-314-771

www.claudiushotel.hu, claudius@claudiushotel.hu