



Tisztelt Házasulandók!

Mindenekelőtt szeretnénk gratulálni Önöknek elhatározásukhoz jövőő házasságkötésük alkalmából! Megtiszteltetés számunkra, hogy szállodánkra gondoltak az esküvői vacsora és lakodalom megtartása helyszínéül életük eme kiemelkedő eseménye alkalmából.

A Janette Hotel*** honlapját a www.janette.hotel.hu -n érhetik el. Eddigi Vendégeink tapasztalatait, bejegyzéseit személyesen a szállodában, a Vendégekönyvben, vagy honlapunkon a www.janette.hotel.hu/hu/vendegkonyv.php oldalon olvashatják.

Reméljük ajánlatunk megfelel az Önök elképzeléseinek, tudnak belőle választani. A tervezet részei természetesen tetszés szerint változtathatóak és módosíthatóak.

Ha bármilyen kérdésük merülne fel, vagy bővebb információra lenne szükségük, készséggel állunk rendelkezésükre a 85/575011-es vagy a 06-30/6306413-as telefonszámon.

I. A helyszín

Családias szállodánk közvetlenül a Balaton partján, csendes, nyugodt üdülőövezetben, közel 1 hektáros, ősfás zöldterületen fekszik. Parkját jellemzően sok virág és bokor díszíti. A bejárat közelében található szökőkutas kerti tóban megnyugtatóan csobog a víz és nyílik a tündérrózsa.

A gyermekek részére gyermekjátsszótér, megrendelésre játszószoba animátorral áll rendelkezésre.

Az érkező vendégek számára 60 autó elhelyezésére alkalmas, éjszakára zárt parkoló biztosított.

A szálloda mediterrán hangulatú étterme a drinkbárral (ami egybenytott) maximum 90 fő befogadására alkalmas (bankett-típusú berendezési formával).

Az étteremből nyílik a terasz, ahol azonos formában 80 vendég számára tudunk helyet biztosítani az étterem és a Koktélbár közvetlen szomszédságában.

A szállodában 32 kétágyas, (pótágyazható), barátságos szobájában és 3 lakosztályában zuhanyozó, WC található, többségükhöz erkély tartozik. A szobákban színes televízió (Satelittel), telefon és minibár szolgálja a vendégek kényelmét, melyek közül **egy lakosztályt ingyenesen az ifjú pár rendelkezésére bocsátunk.**

Az Ifjú pár részére szállodánkban ezután biztosítjuk a 10% törzsvendégkedvezményt (ezt normál esetben negyedik alkalommal adjuk), amit Nászutás ajánlatunknál is alkalmazunk már.

Terembérleti (eszközhasználati, felszolgálati) díj:

*Amennyiben az italfogyasztási módok (IV. pont) közül Önök a „D” variációt választják: 1990 Ft/fő. Minden más esetben a terem bérlete **díjtalan.***

II. Vendégvárás

A vendégeket az étterem teraszán zenével várjuk (gépzene – kívánságra saját CD). Fogadás wellcome drinkkel, pl.:

- száraz pezsgő,
- 100%-os narancs juice,
- ásványvíz
- egy előre kiválasztott alkoholos koktél,
- egy előre kiválasztott alkoholmentes koktél
- Unicum
- pálinka
- Baileys

Kívánságra a vendégvárásnál aprósüteményeket, szendvics-falatkákat kínálunk 380-770 Ft/fő.

Korai érkezésnél – például a szertartás előtt – a teraszon felállított grillen a vendégek szeme láttára lávakövön sült finomságokat készítünk, hozzá a salátakocsiból kedvükre válogathatnak a friss saláták közül. Az ételeket a teraszon, terített asztaloknál fogyaszthatják el.

Ár: a kiválasztott italoktól, ételektől függően, megegyezés szerint

III. Javasolt vendéglátás lebonyolítási formák:

1. Francia szervíz

Azokra az esküvőkre javasoljuk, ahol a vendégek a leves és a desszert között 2-3 fajta főétel közül választhatnak, amit négy személyes tálakon szolgálunk fel, melyekről a vendégek maguk szedhetnek. A levest szintén 4 személyenként, leveses topf-ban kínáljuk. A desszertet típustól függően személyenként (pl. parfék), vagy tálakon (pl. különböző sütemények) szervírozzuk.

A vendégek ültetése előre egyeztetett asztalformáknál, ültetési rend alapján történik.

A. menü

LEVES / ELŐÉTEL:
Tyúkhúsleves (a főtt húshoz torma és bazsalikomos paradicsommártás)
FŐÉTELEK:
Sertéspörkölt párolt rizzsel
Töltött csirkecomb
Stefánia vagdalt
Rántott szelet
Bőrös malac
KÖRETEK:
Tört burgonya
Párolt rizs
Tepsis burgonya
Párolt káposzta
Mártások
Tejszínes gombamártás
Savanyúságok

Házi savanyúság
Desszertek
Házi rétesek (káposztás, túrós-meggye)
Kávé tejszínnel
ÁR:
3.390 Ft/Fő
ÉJFÉLI MENÜ:
Mini töltött káposzta
ÁR:
890 Ft/ Fő

B. menü

LEVES / ELŐÉTEL:
Húsleves konyakkal és pástétom falatkákkal
FŐÉTELEK:
Vörösborban áztatott aszalt szilvával töltött pulykamell füstölt sajtmártással
Zsályás csirke nyáron (fűszeres, enyhén fokhagymás csirkemell bacon-nel betekerve, zsályával meghintve)
Sertésborda Óvári módra
KÖRETEK:
Burgonya krokett
Vajon párolt brokkoli
Héjas „steak” burgonya
Mini kukorica
DESSZERT:
Palacsinta almás túrótöltelékkel és vanília öntettel
ÁR:
3.790 Ft/Fő
ÉJFÉLI MENÜ:
Mini töltött káposzta
ÁR:
890 Ft/Fő

C. menü

LEVES / ELŐÉTEL:
Kacsamájpástétom fánkban tokaji aszpikkal
FŐÉTELEK:
Szűzermék Wellington módra
Kacsacomb roston sütvé
Pulykamell Provence-i módra
KÖRETEK:
Házi burgonya fánk

Karika burgonya
Kelbimbó franciásan
Párolt rizs
Hagymás törtburgonya
Mártások
Narancsmártás
Fehérboros zöldbors mártás
Saláták
Friss saláta finom füvekkel
DESSZERT:
Szidónia szelet meggy öntettel
ÁR:
3.990 Ft/Fő
ÉJFÉLI MENÜ:
Mini töltött káposzta
ÁR:
890 Ft/Fő

D. menü

LEVES / ELŐÉTEL:
Tárkonyos vadragu leves zsemlegombóccal
FŐÉTELEK:
Szűzermék dunamenti módra (gombát, paradicsom kockákat, sonkát tartalmazó raguval pároljuk a szűzermét)
Angolos kacsamell erdei gyümölcsmártással
Zöldséggel töltött sertéskaraj snidling mártással
Pulykamell fűszerkéregben
KÖRETEK:
Házi burgonya fánk
Karika burgonya
Citromos burgonya gyógyhagymával
Párolt rizs
DESSZERT:
Rumos dióval töltött őszibarack vanília öntettel és csokoládé krémmel
ÁR:
4.690 Ft/Fő
ÉJFÉLI MENÜ:
Pulyka rablólhús héjában sült burgonyával és kapros öntettel
ÁR:
1.290 Ft/Fő

Természetesen a fentiekén kívül bármilyen más – Önök által választott – menüsört elkészítünk.

2. Étkezés svédasztalról korlátlan ételfogyasztással

A vendégek előre meghatározott asztalformáknál, ültetési rend szerint foglalnak helyet. Az ételeket svédasztalon kínáljuk, ahonnan a vendégek maguk válogathatnak.

Szállodánk 2000. óta készít Vendégeinek vacsora svédasztalt (reggeli svédasztalt már 1994. óta), all inclusive (korlátlan étel- és italfogyasztást) két éve, így a személyzetnek nagy szakmai gyakorlata van ezen rendkívül elegáns, és mindenki által kedvelt, minden négy- és ötcsillagos luxusszállodában alkalmazott étkeztetési formában.

A. variáció

HIDEG ELŐÉTELEK:
Kaszinótojás, tormakrémmel töltött sonkatekerics francia saláta ágyon
Csabai sertéskaraj, hideg kacsasült, pulykagalantin, apró szendvicsek kaviárral, tengeri szardíniával, és hideg libamájpástétommal, juhtúróval töltött paprika. Ezek közül 2 választható.
MELEG ELŐÉTELEK / LEVESEK:
Hortobágyi húsos palacsinta
Hússal töltött kagyló tészta rozmaringos paradicsomöntettel
Fácán erőleves konyakkal ízesítve
FŐÉTELEK:
Bőrös malac karaj
Spanyol párolt marhasült
Tejfölös csirkecomb
Zöldséges jércemell
KÖRETEK:
Párolt káposzta, hagymás törtburgonya
Házi burgonya fánk
Vajas galuska
Sült burgonya
SALÁTÁK:
Vegyes friss saláta öntetekkel
Káposztasaláta
Majonézes kukorica saláta
ÁR:
4.790 Ft/Fő

ÉJFÉLI MENÜ:
Marha pörkölt egri módra sós burgonyával
ÁR:
970 Ft/Fő

B. variáció

HIDEG ELŐÉTELEK:
Orosz hússaláta, kaszinó tojás kaviárral, hideg kacsamáj zsírjában lilahagymával, tatárbeefsteak pirítós kenyérral, rozmaringos pulykamell salátaágyon, hátszín félangolosan, töltött paradicsom. Ezek közül 2 választható.

MELEG ELŐÉTELEK/LEVESEK:
Húsleves palacsinta tésztával
Tárkonyos vadragu leves
Kelvirág bundában
Penne carbonara
FŐÉTELEK:
Pulykamell gazdagon (különböző zöldségekkel pároljuk össze a pulykamellet)
Bélszín Stroganoff módra
Töltött káposzta
Zsályás jércemell bacon-be csavarva
KÖRETEK:
Párolt kelbimbó
Mogyoró burgonya
Vadrizs
Karika burgonya
SALÁTÁK:
Csemege uborka
Görög saláta
Tejfölös uborkasaláta
Cézár saláta
ÁR:
5.690 Ft/Fő

ÉJFÉLI MENÜ:
Magyaros vegyes ízelítő
ÁR:
1.290 Ft/Fő

Természetesen a fentiekén kívül bármilyen más – Önök által választott – ételeket elkészítünk.

C. variáció

A választott előételt tányéron, és kétféle levest 4 személyes leveses topf-ban felszolgáljuk, és a főételt fogyasztják a Vendégek a svédasztalról. Az előételből és a levesből is biztosítjuk a korlátlan fogyasztást.

Ár: ugyanaz, mint A vagy B variáció

D. variáció

Az ételek elkészítése megoldható hozott nyersanyagokból is. Az ifjú pár, ha ezt a variációt választja, akkor terembérleti (eszközhasználati és felszolgálói) díjat kell fizetnie. A terembérleti díj 1650 –2750 Ft-ig változik, melynek mértéke függ, a kiválasztott menü munkaigényességétől.

IV. Italfogyasztás

A. variáció

Vendégeik a szálloda itallapjáról, illetve a drinkbárban vagy jó idő esetén a koktélbárban pultnál rendelhetnek italokat, a mellékelt itallapon szereplő, kedvezményes esküvői árakon. Ennél a variációnál kérhető, hogy csak bizonyos összeghatárig szolgáljuk ki a vendégeket az ifjú pár számlájára (pl. maximum 100 000 forintig).

B. variáció

Az esküvői itallapon szereplő árakon, az itallapon szereplő italok közül Önök választanak italokat, amelyeket az asztalokra készítünk, illetve körbekínálunk. Ennél a variációnál a választott italok mennyisége is rögzíthető.

C. variáció

Korlátlan italfogyasztás az itallapon szereplő valamennyi italokból, beleértve a koktélok is a lakodalom teljes tartamára, kivétel a 3000 Ft /palack ár feletti palackozott borok és az 500 Ft / 4 cl ár feletti röviditalok.

Ár: 5.490 Ft/fő

D. variáció

Önök hozzák az italokat.
Amennyiben ezt a variációt választják, 1990 Forint / fő terembérleti (eszközhasználati és felszolgálati) díjat számolunk fel.

E. variáció

Korlátlan italfogyasztás (csapolt és palackozott sör, 3000 Ft /palack ár alatti palackozott és folyóbor, koktélok, rostos és szénsavas üdítőitalok, ásványvíz, kávé, kapucsinó).

A rövid italokat hozhatják Önök, szervizasztalra helyezük és a vendégek önkiszolgálva fogyaszthatják.

Ár: 4.990 Ft/fő

Bármelyik variáció mellett lehetőség van azonban vagy egy fajta rövid ital, vagy a bor behozatalára.

V. Terítés, dekoráció

Hófehér porcelán, a menüválasztásnak megfelelő evőeszköz, talpas poharak. Az ifjú pár választásának megfelelő színű papírszalvéta. 4-6 személyenként fűszertartók (só, bors).

A főasztalon háromágú, ezüstsínű (alpakka) gyertyatartó a szalvéták színének megfelelő gyertyákkal.

Az ifjú pár kérésére a meghívottaknak köszönet ajándékokat készítünk a terítékük mellé. Ezeket a kis csomagokat kívánságra – az előre egyeztetett áron – beszerezzük és felkészítjük az asztalokra.

„A köszönetajándékokkal kapcsolatos írásos emlékek XIV. Lajos, a napkirály udvarába vezetnek vissza, ahol a felső osztály esküvőinek meghívottjai különféle nemes anyagokból, ezüsből, aranyból és kristályból készített bonbonos dobozkákat kaptak emlékül az ifjú pártól a részvételért és a nászajándékokért. Mivel a viszontajándékozás öröme teljesen természetes és jogos érzés, a köszönetajándékok a polgári társadalom ünnepein is robbanásszerűen elterjedtek. A nemesfémek és a kristályt felváltotta a finom textília, amiből cukorbevonatú mandulával feltöltött csinos batyucsákat készítettek. A tradicionális köszönetajándék öt szem mandulát zár ölébe, amely a jólétet, a boldogságot, az egészséget, a termékenységet és a hosszú életet szimbolizálja. Mára a köszönetajándékok anyaga, forma- és színvilága minden igényt kielégítő széles választékban áll a házasulandók rendelkezésére. A hagyományos mandulaszemek mellett tartalomként megjelentek az üvegmécsesek, a virághagymák, a gyertyák, valamint a különféle édességek, kövek, és termékek is.” (www.kosznetajandek.hu)

Amennyiben az italfogyasztás módjánál ezt a lehetőséget választják, az asztalokon – a fentiekén kívül – a választott italokból 4 személyenként elhelyezzük a megbeszélt mennyiséget.

A termet kívánság szerint dekoráljuk.

A. Variáció – *grátisz!*

A mennyezetet és a falakat színes lampionokkal díszítjük.

B. variáció

A mennyezetről a terítéssel harmonizáló színű léggömb-csokrokat lógatunk le. Azonos színű léggömbökkel díszítjük a kaput, illetve a vendégeknek a teremig vezető útját. A teremben léggömbök egy részét konfettivel töltjük meg – ezeket a mulatság során ki lehet pukkasztani, így a vendégekre „konfetti-eső” hullik.

A talpas poharak szárára azonos színű vékony szalagból apró masnit kötünk. (Mivel a teríték hófehér, ez rendkívül mutatós.)

Ár: 100. 000 Forint

Az esküvőhöz szükséges egyéb virágdekorációk elkészítését korábbi partnereink közreműködésével valósítjuk meg. A virágdíszek és egyéb különlegesebb díszítések ára, az igényeknek megfelelően változhat ezért annak kialakítása további megbeszéléseket igényel.

VI. Zene

Kérésre állandó partnereink közül zenekart hívunk. Az ár a választott zenekartól függ.

60.000-130.000 Ft

VII. Cukrászda

Megrendelésre a süteményeket, édességeket vagy különleges menyasszonyi tortát elkészítjük Önöknek.

VIII. Tűzijáték

Vendégeink igénye szerint tűzijátékot is tudunk szervezni – melynek ára az időtartamtól függően változó.

IX. Szállás

Egy lakosztályt a lakodalom éjszakájára ingyenesen az ifjú pár rendelkezésére bocsátunk.

Vendégeiknek egy kétágyas szobában 1 fő részére szállás reggelivel: 3.990 Ft
Egyágyas felár: 1700 Ft

Vendégeiknek egy kétágyas szobában 1 fő részére szállás reggeli nélkül: 3.490 Ft
Egyágyas felár: 1700 Ft

Gyermekkedvezmények a szobaárból, ha a gyermek két felnőttel egy szobában lakik:

0-2 éves korig 100% (ingyenes)

2-10 éves korig: 50%

10-14 éves korig: 30%

Idegenforgalmi adó: 200 Ft/fő/éj (18-70 éves korig)

KEDVES HÁZASULANDÓ IFJÚ PÁR!

Remélem, tudnak választani a felajánlott lehetőségek közül, illetve, ha más ötletük van, mi azt is megvalósítjuk!

A Janette Hotel*** biztosította feltételek (helyszín, park, étterem, drinkbár, koktélbár, a konyhai gépek, eszközök, az éttermi felszerelés, az udvarias, a jól képzett és begyakorlott, összehangolt személyzet) garancia arra, hogy az Önök esküvői vacsorája, lakodalma egy életre szóló kellemes emlék maradjon.

Az árajánlat 2008. június 08-ig megtartandó lakodalmakra érvényes.

Böczkös Zoltán
Böczkös Szálloda és Vendéglátó kft.
ügyvezető igazgató