



Pierrrot

A MONARCHIA
NAGYVILÁGI
KONYHÁJA

PRIVÁT CSOPORTOK

&

RENDEZVÉNYEK

Pierrot

A Pierrot egy elegáns, kifinomult magyar étterem romantikus környezetben, 13. századi várfalak között, ahol a klasszikus magyar és nemzetközi konyhát emeltük egy újabb szintre.

Éttermünket 2005 óta ajánlja a Michelin Guide és a Gault Millau Guide. A Pierrot belső termei és kertje tökéletes helyszín egy romantikus esküvői ebédre vagy vacsorára.

A két belső terem együtt 70, a kert pedig önmagában 70 fő befogadására alkalmas.

Kifinomult ételek, széles borválaszték és kérésre élő zongora zene.



MILYEN RENDEZVÉNYEKRE AJÁNLJUK?

VIP ÉS VEZETŐI EBÉDEKRE, ELEGÁNS ÜZLETI VACSORÁKRA

A tágas belső és külső
tér adottságai miatt

ELEGÁNS ESKÜVŐKRE

A csodaszép kert miatt

ROMANTIKUS LEÁNYKÉRÉSEKRE

A meghitt környezet miatt

DIPLOMÁCIAI ESEMÉNYEKRE

A remek lokáció miatt

BORVACSORA

A széles borválaszték miatt

VAGY

ha valakit csak simán
el szeretne kápráztatni!



KAPUALJ

Fedett kapualj 13. századi kőfalak között, 30 fő részére mely rossz idő esetén is és jó idő esetén is használható például egy elegáns fogadás, pezsgős koccintás vagy az esküvői szertartás lebonyolítására.

30
fő

ELSŐ TEREM

Lezseren elegáns 36 fő befogadására alkalmas belső terem bárral, igény esetén élő zongorajátékkal. Kifinomult környezetben élvezheti a monarchia nagyvilági konyháját, hagyományos ízeit, kiváló külföldi és magyar borainkat.

36
fő

HÁTSÓ TEREM

Kertkapcsolatos, barátságos különterem mely exkluzív, zártkörű rendezvényekre is kivehető maximum 30 fő részére. Ideális céges rendezvényekre, családi összejövetelekre vagy hivatalos üzleti alkalmakra.

30
fő

KERT

Romantikus zárt belső kert maximum 70 fő részére, gyönyörű zöld növényzettel és virágokkal. Kényelmes és hangulatos lounge ahol az étkezés után kötetlenebb beszélgetésre van lehetőség. Elegáns gin vagy prosecco bárral, desszert vagy macaron sarokkal is kérhető illetve bármilyen más elképzelés megvalósítására nyitottak vagyunk. Örömmel készítünk ajánlatot éjszakai falatokra vagy ünnepi tortázásra.

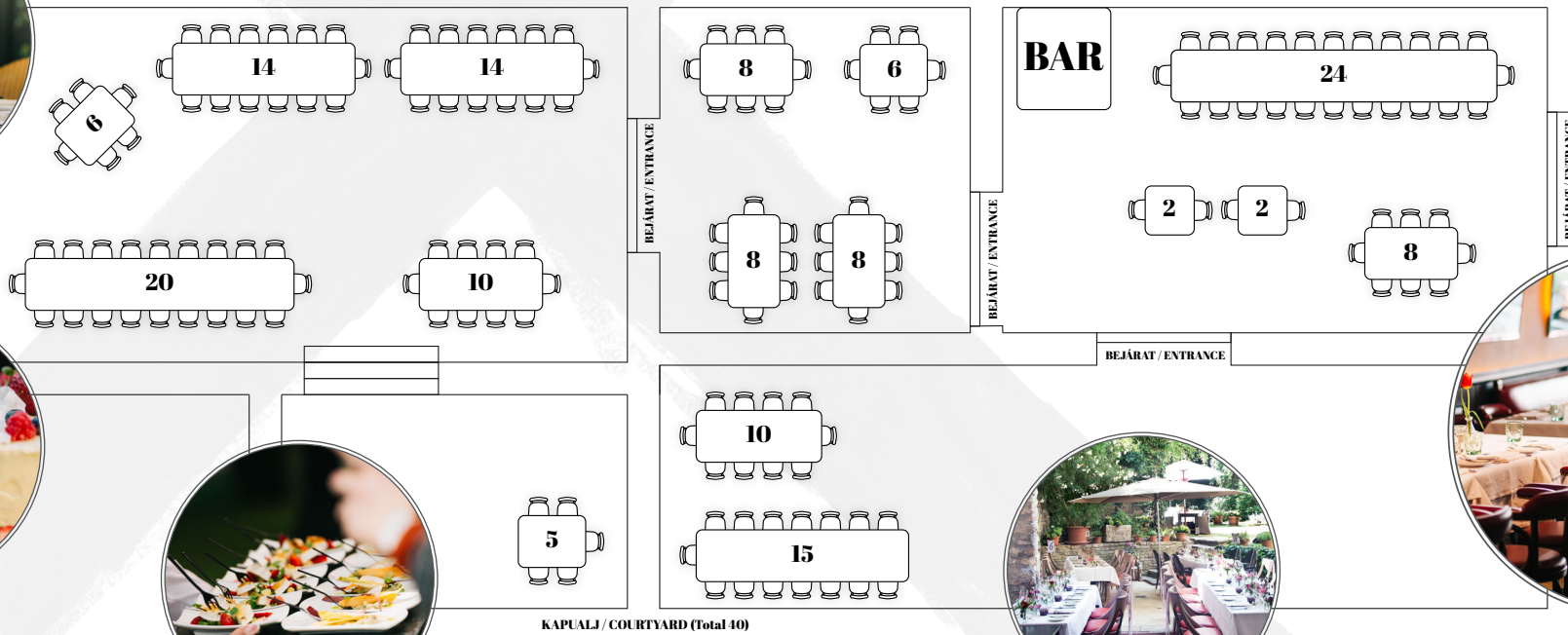
70
fő



KERT / GARDEN (Total 70)

HÁTSÓ TEREM / BACK ROOM (Total 30)

ELSŐ TEREM / FIRST ROOM (Total 36)



KAPUALJ / COURTYARD (Total 40)



Tierrot

MENÜ AJÁNLAT CSOPORTJAINK RÉSZÉRE 2024

ELŐÉTELEK

MARINÁLT LAZACPISZTRÁNG
uborkával, retekkel és kaporral

KACSAMÁJPÁSTÉTOM
*gyümölcs chutney-val
& pirított brióssal*

CUKKINI CARPACCIO
*érelt bazsalikommal,
pácolt tojáskrémmel
és citrusos dresszinggel (V)*

MARHA TATÁR
*savanyított zöldségekkel,
pácolt tojással & zsázsával*

LEVESEK

GULYÁSLEVES
csipetkével

TYÚKHÚSLEVES
májgaluskával

VARGÁNYA VELOUTÉ
savanyított gombákkal

FŐÉTELEK

ROPOGÓS KACSACOMB
*édesburgonyapürével,
lilakáposztával és jus-sal*

BORJÚ BÉCSI SZELET
burgonya főzeléssel

FOGASFILÉ
szezonális zöldségekkel & vajmártással

RAVIOLI
spárgával és mascarponeval töltve (V)

SERTÉSSZŰZ
*Burgonyapürével, szezonális zöldségekkel,
savanyított mustármaggal és jus-sal*

MARHAPOFAPÖRKÖLT
vajas galuskával & savanyú uborkával

DESSZERTEK

SOMLÓI GALUSKA
csokoládészósszal

BELGA CSOKOLÁDÉ MOUSSE
sós karamellel & ropogós morzsával

MARACUJA TART
bourbon-nal & vanília fagylalttal

CRÉME BRÛLÉE
vaníliás ropogóssal

*Legalább 3 fogásos menüsor választása
esetén egy palack szűrt vizet és egy kávét
díjmentesen biztosítunk a vendégeink részére.*

2 FOGÁS
17 500 FT

3 FOGÁS
25 580 FT

4 FOGÁS
29 580 FT

Tierrot

OPEN BAR AJÁNLATAINK 2024

VENDÉGVÁRÓ ITAL

KREINBACHER EXTRA DRY
Méthode Traditionnelle

AQUINCUM SZŰRT VÍZ

NARANCSLÉ

3250 FT

A Vendégváró ital ára személyenként értendő.

BORAJÁNLATUNK

KÉT POHÁR FEHÉR, ROSÉ VAGY VÖRÖSBOR
A SOMMELIER AJÁNLÁSÁVAL

3850 FT

*Szívesen elküldjük a sommelier-nk bor ajánlatát
a választott menü szerint, az aktuális borlapunk alapján.*

SOMMELIER SZOLGÁLTATÁS

12 000 FT

*Sommelier bemutatja a választott borokat a vacsora közben,
és további borokat ajánl, amelyek tökéletesen illenek az ételekhez.*

OPEN BAR AJÁNLATUNK I.

AQUINCUM SZŰRT VÍZ

HÁZI SZÖRPÖK ÉS LIMONÁDÉK

COCA-COLA TERMÉKEK

CAPPY GYÜMÖLCSLEVEK

BUDAPEST MOKKA SPECIALTY

KÉZMŰVES KÁVÉ

DILMAH TEA VÁLOGATÁS

5750 FT

*Az Open Bar I. ára 2 órára
személyenként értendő.*

OPEN BAR AJÁNLATUNK II.

AQUINCUM SZŰRT VÍZ

HÁZI SZÖRPÖK ÉS LIMONÁDÉK

COCA-COLA TERMÉKEK

CAPPY GYÜMÖLCSLEVEK

BUDAPEST MOKKA SPECIALTY

KÉZMŰVES KÁVÉ

DILMAH TEA VÁLOGATÁS

SPÍLER KÉZMŰVES SÖRÖK

FEHÉR, ROSÉ ÉS VÖRÖSBOR
A SOMMELIER AJÁNLÁSÁVAL

10 750 FT

*Az Open Bar II. ára 2 órára
személyenként értendő.*

ÁLTALÁNOS SZERZŐDÉSI FELTÉTELEK

Az ajánlatban szereplő árak forintban értendők és **tartalmazzák az áfa-t**. A számla végösszegéhez **20%-os szervízdíjat számítunk fel**.

A rendezvényt az írásos megrendelő kézhezvételét követően és a rendezvény tervezett költségvetésének 50%-ának, foglaló jogcímen való befizetése után tekintjük megrendeltnek.

Lemondás esetén a foglalót nem áll módunkban visszatéríteni.

A rendezvény költségvetésének **50%-a** rendezvény előtt **14 nappal** megfizetendő, a fentmaradó összeg a helyszínen, vagy **8 napos banki átutalással** fizetendő. Késedelmes fizetés esetén a mindenkori jegybanki alapkamat dupláját számítjuk fel.

Az Euro/Forint árfolyam változása az árak változását eredményezheti. Az árváltoztatás jogát az eurós árakra vonatkozóan fenntartjuk.

A vendégek által a helyszínen rendelt - az előzetes megrendelőben nem szereplő - plusz termékeket és szolgáltatásokat a megrendelő köteles a végszámlával együtt kiegyenlíteni, amennyiben erről külön megállapodás nem születik.

Lemondás esetén a szolgáltatási érték alábbiak szerinti százaléka kerül kiszámlázásra: a rendezvényt megelőző 29-14 nappal a lemondott szolgáltatás(ok) értékének 50%-a a rendezvényt megelőző 14 - 0 nappal a lemondott szolgáltatás(ok) értékének 100 %-a a rendezvényt megelőző 28. napnál hamarabbi lemondás esetén a foglalóként befizetett 50% egy másik napon, másik alkalommal felhasználható.

Végző létszám leadási határideje a rendezvény előtt legalább 7 nappal.

A menü és italsor változtatásának jogát fenntartjuk. Minőségben az eredeti menüvel megegyező alternatívát kínálunk szükség esetén.

A rendezvényen közreműködő, a megrendelő által behozott művészek, rendezvény-szervezők és alvállalkozók számára étkezés és italokat kizárólag külön megállapodás alapján, térítés ellenében biztosítunk.

A szolgáltató nem vállal felelősséget a megrendelő, vagy vendégei káraiért, amennyiben azok a szolgáltató felelősségén kívül esnek. Ilyen vis major esetek pl.: sztrájkok, tüntetések, utazási vagy szállítmányozási nehézségek, elektromos rövidzárlat, egyebek.

A rendezvény területére idegen áruk, eszközök, ételek, valamint italok csak előzetes egyeztetés alapján, szállítólevéllel vagy egyedi jegyzőkönyv ellenében hozhatók be. A behozott tárgyakért, valamint az velük okozott károkért felelősséget nem vállalunk. Amennyiben a fenti ajánlatunkat írásban megrendeli, azzal a fenti szerződéses kondíciókat tudomásul veszi.

Lehetséges fizetési módok: készpénz, átutalás, bankkártya.

Az ajánlatot elfogadom és megrendelem:

Név

Dátum

Aláírás

KAPCSOLAT

Rendezvényszervezéshez lépjen kapcsolatba kollégáinkkal

E-mail: hello@zsidai.com

Kollégáink készen állnak, hogy a Zsidai Csoport magas színvonalára jellemző figyelemmel gondoskodjanak az esemény minden részletéről.

Keressen minket akár kisebb vagy nagyobb rendezvényekkel kapcsolatban. Időpont-egyeztetéssel személyes helyszínbejárásra is várjuk szeretettel!

Kapcala Péter

Sales & Event Executive

+36 30 427 5893

peter.kapcala@zsidai.com

