Pierrot

A MONARCHIA
NAGYVILÁGI
KONYHÁJA

PRIVÁT ESEMÉNYEK
&
RENDEZVÉNYEK

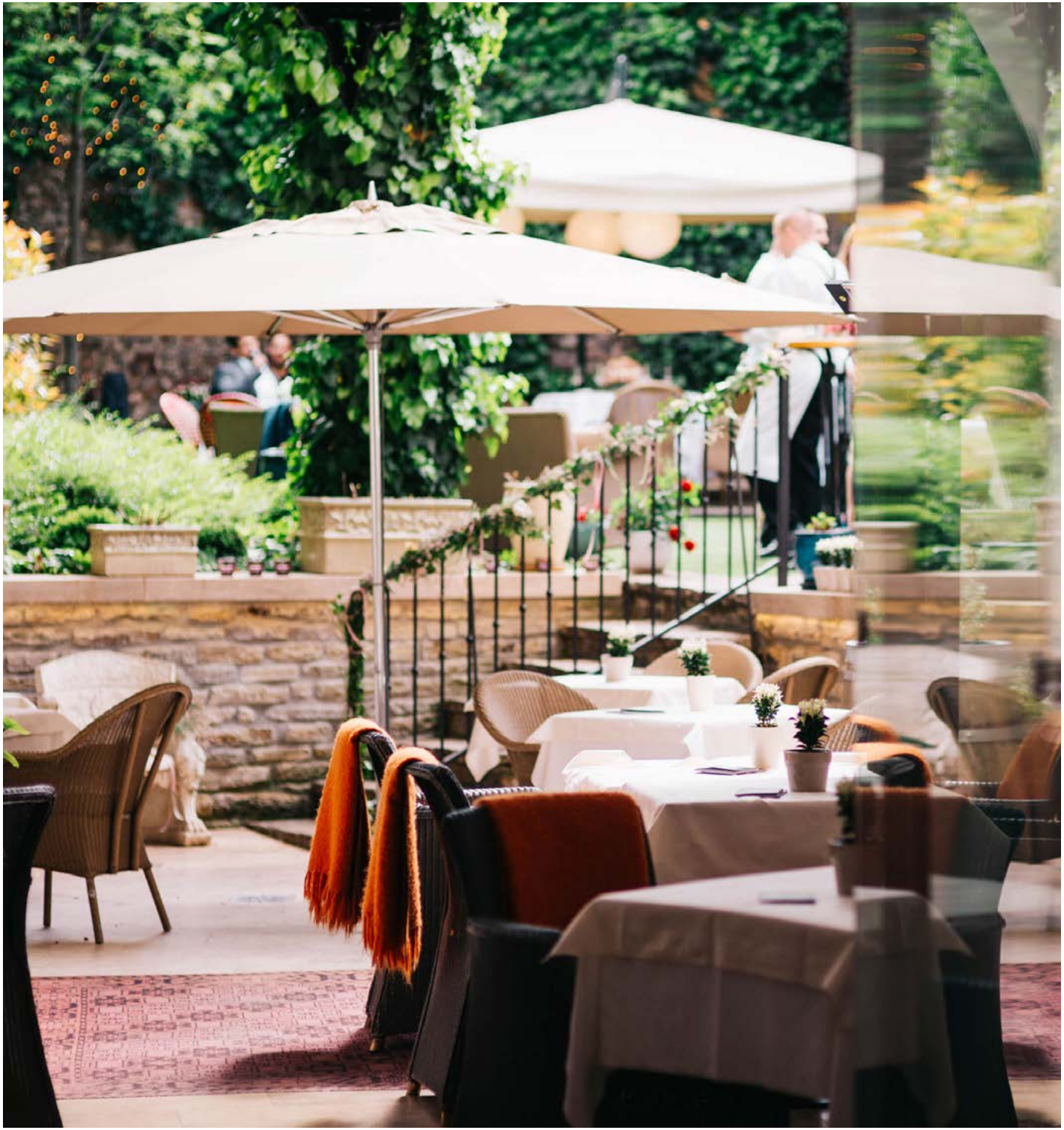
Pierrot

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

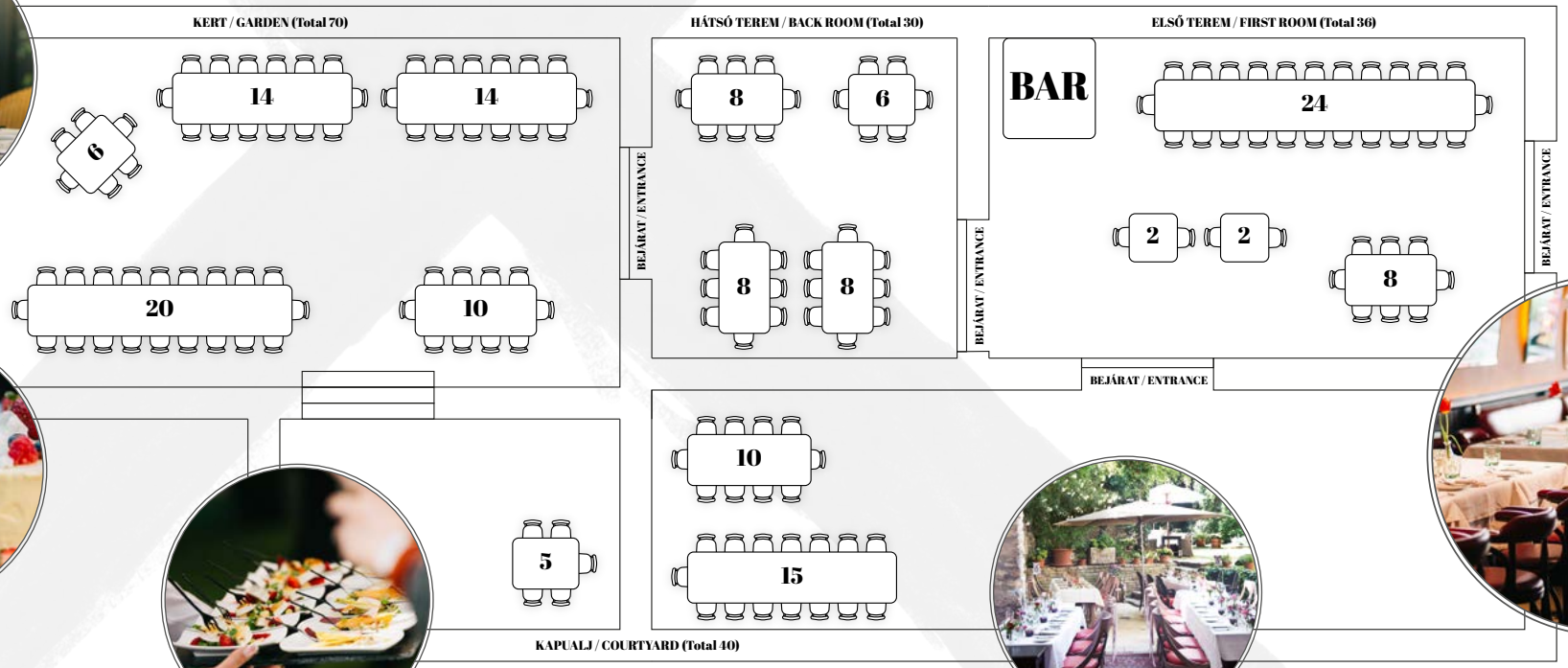
Kertkapcsolatos, barátságos különterem mely exkluzív, zártkörű rendezvényekre is kivehető maximum 30 fő részére. Ideális céges rendezvényekre, családi összejövetelekre vagy hivatalos üzleti alkalmakra.

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 éjféli falatokra vagy ünnepi tortázásra.

70 *fő*



Pierrot

MENÜ AJÁNLAT CSOPORTJAINK RÉSZÉRE
2023

ELŐÉTELEK

MARINÁLT TOKHAL
kaviárral és beurre blanc mártással

KACSAMÁJPÁSTÉTOM
gyümölcs chutney-val és pirított brióssal

KECSKESAJT SALÁTA
koktélparadicsommal, savanyított édesköménnyel, szívsalátával és citrus dresszinggel

MARHA CARPACCIO
tormakrémmel, pácolt tojással és zsázsamaggal

LEVESEK

GULYÁSLEVES
csipetkével

TYÚKHÚSLEVES
májgaluskával

VARGÁNYA VELOUTÉ
savanyított gombákkal

LANGYOS ZÖLDBORSÓ VELOUTÉ
cukorborsóval és petrezselymes salátával

FŐÉTELEK

KACSAMELLFILÉ
burgonyapürével, káposztás rétessel és jus-vel

BORJÚ BÉCSI
burgonya főzelékkel

SÜLT PISZTRÁNGFILÉ
tökfőzelékkel és kaporra

BURRATA RAVIOLI
szarvasgombával, pecorino habbal és citromolajjal

SERTÉSSZŰZ
Fondant burgonyával, szezonális zöldségekkel, savanyított mustármaggal, jus-vel

MARHAPOFAPÖRKÖLT
vajas galuskával és savanyított zöldségekkel

DESSZERTEK

SOMLÓI GALUSKA
morzsával

FEHÉR ÉS ÉTCSOKOLÁDÉS SZUFLÉ
morzsával és maracujás fagylalttal

MARACUJA TART
bourbon-nal és vaníliás fagylalttal

MÁLNÁS KRÉMES
málna sorbet-val és friss málnával

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

2 FOGÁS	3 FOGÁS	4 FOGÁS
17 500 FT / 50.00 €	**21 500 FT / 61.00 €**	**25 500 FT / 73.00 €**

Az ajánlatban szereplő árak **tartalmazzák az áfa-t**. *A számla végösszegéhez* **18%-os szervízdíjat számítunk fel.**

Pierrot

OPEN BAR AJÁNLATAINK
2023

VENDÉGVÁRÓ ITAL

KREINBACHER PRESTIGE BRUT
Méthode Traditionnelle

AQUINCUM SZŰRT VÍZ

NARANCSLÉ

3250 FT / 8.50 €

A Vendégváró ital ára személyenként értendő.

BORAJÁNLATUNK

KÉT POHÁR FEHÉR, ROSÉ VAGY VÖRÖSBOR
A SOMMELIER AJÁNLÁSÁVAL

3850 FT / 10.00 €

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

SOMMELIER SZOLGÁLTATÁS

12 000 FT / 31.50 €

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 / 15.00 €

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

CSAPOLT SÖR

FEHÉR, ROSÉ ÉS VÖRÖSBOR
A SOMMELIER AJÁNLÁSÁVAL

10 750 FT / 28.50 €

Az Open Bar II. ára 2 órára személyenként értendő.

*All our prices are **including VAT. A 18% service charge** will be added to your bill.*

ÁLTALÁNOS SZERZŐDÉSI FELTÉTELEK

Az ajánlatban szereplő árak forintban értendők és **tartalmazzák az áfa-t.** A számla végösszegéhez **14%-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.

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.

Végső 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, rendezvényszervezők és alvállalkozók számára étkezés és italokat kizárólag külön megállapodás alapján, térítés ellenében biztosítunk.

Az szolgáltató nem vállal felelősséget a megrendelő, vagy vendégéi 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

_____

Opera Gasztronómia Kft.
1014 Budapest, Nándor utca 9., +36 1 225 00 22, hello@zsidai.com

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!

Halusz Petra
Sales Representative
+36 30 427 5893
petra.halusz@zsidai.com

Lovász Luca
Sales Representative
+36 30 659 2486
luca.lovasz@zsidai.com

ZSIDAI
GASTRONOMY
AND HOSPITALITY