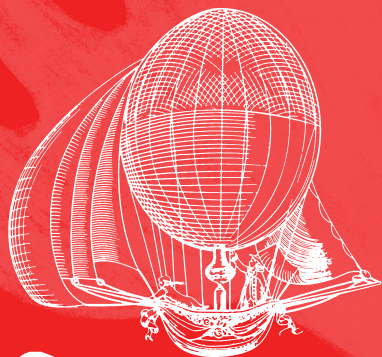




PEST-BUDA

HOTEL & BISTRO

A NAGYMAMA
KONYHÁJA
SZÍVVEL-LÉLEKKEL

PRIVÁT CSOPORTOK

&

RENDEZVÉNYEK



Magyarország legrégebbi szállodájának történelme az 1696-os évekre nyúlik vissza, hiszen a Pest-Buda (akkor még más néven) ekkor nyitotta meg először kapuit a Budai Várnegyedben.

A későbbi években számos megújuláson esett át, mígnem 2011-ben a Zsidai Csoport keze alatt új életet nyert ez a csodálatos otthonos vendéglő, és újból megnyílt vendégei előtt.

MILYEN RENDEZVÉNYEKRE AJÁNLJUK?

KIS ESKÜVŐ

A családias belső tér miatt

KERESZTELŐ

A templomok közelsége miatt

CSALÁDI VACSORA

A helyszín kellemes
atmoszférája miatt

CÉGES RENDEZVÉNYEK

A remek lokáció
és magyar ételek miatt

ÜZLETI REGGELIK

PROTOKOLL ESEMÉNYEK



KÜLÖNTEREM

Az étterem külön teremként
23 fő befogadására alkalmas.

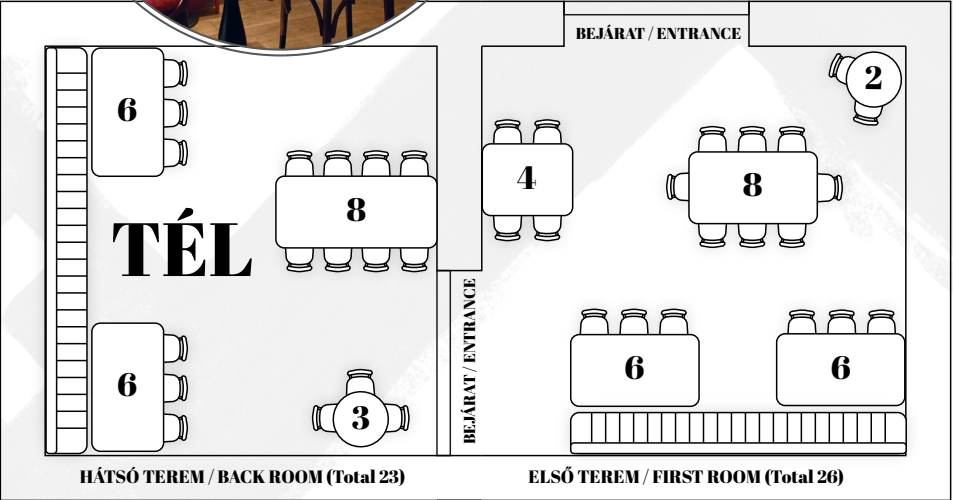
23
fő

TELJES ÉTTERMI
BELSŐ RÉSZ

A teljes éttermi belső rész 49 fő
elhelyezésére alkalmas.

49
fő

A helyszín igény esetén zártkörűsíthető, exkluzív használat lehetséges.



KÜLÖNTEREM

Az étterem külön teremként
25 fő befogadására alkalmas.

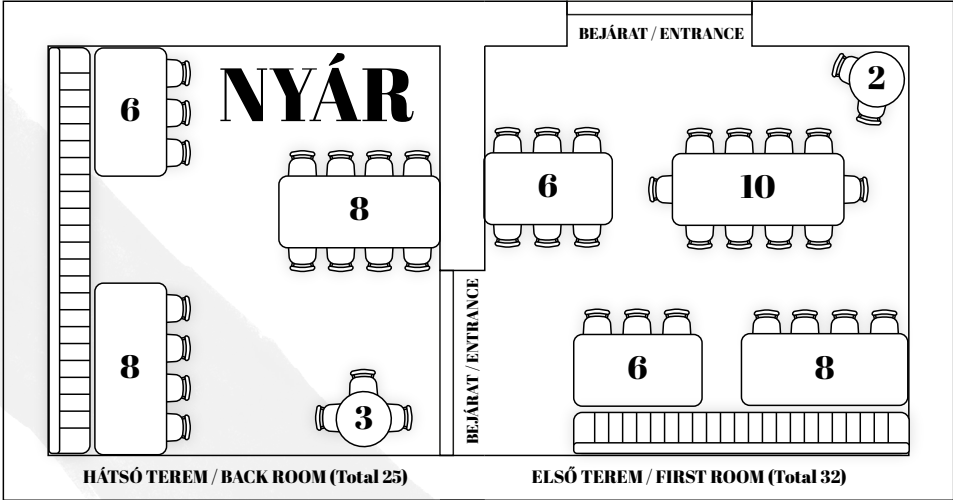
25
fő

TELJES ÉTTERMI
BELSŐ RÉSZ

A teljes éttermi belső rész 57 fő
elhelyezésére alkalmas.

57
fő

A helyszín igény esetén
zártkörűsíthető, exkluzív
használat lehetséges.





MENÜ AJÁNLAT CSOPORTJAINK RÉSZÉRE
2024

ELŐÉTELEK

HÁZI KACSAMÁJPÁSTÉTOM
*Szezonális gyümölcs chutney-val
és pirított brióssal*

MAGYAR BISZTRÓTÁL
*Füstölt sonka, mangalica kolbász,
malaccsászár, szarvaskolbász,
körözöttel és ropogós házi kenyérrel*

HORTOBÁGYI PALACSINTA
Paprikás mártással és tejjel

KECSKESAJT SALÁTA
*Ropogós kecskesajttal, marinált
paradicsommal, retekkel,
árpagyönggyel, uborkával
és citrom dresszingsel*

LEVESEK

TYÚKHÚSLEVES
*Zöldségekkel
és házi tésztával*

GULYÁSLEVES
Burgonyával és csipetkével

KRÉMES TÁRKONYOS
BURGONYAKRÉMLEVES
Sült kecskesajttal

FŐÉTELEK

GRILLEZETT FOGASFILÉ
*Vajas pirított zöldségekkel
és hollandi mártással*

MARHAPOFAPÖRKÖLT
Tarhonyával és savanyúsággal

SÜLT SERTÉSSZŰZ
*Fokhagymával, petrezselyemmel,
hagymával és ropogós burgonyával*

CSIRKEPAPRIKÁS
Vajas galuskával

BORJÚ BÉCSI SZELET
Burgonyapürével és uborkasalátával

ERDEI GOMBÁS RIZOTTÓ
Kecskesajttal

DESSZERTEK

GUNDEL PALACSINTA
*Csokoládé szósszal, dióval
és tejszínhabbal*

ALMÁS PITE
Házi vanília fagylalttal

SOMLÓI
*Piskótával, dióval, csokoládé
szósszal és tejszínhabbal*

ESZTERHÁZY TORTA
*Szezonális gyümölccsel
és házi vanília fagylalttal*

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

2 FOGÁS
13 900 FT

3 FOGÁS
16 400 FT

4 FOGÁS
18 900 FT



OPEN BAR AJÁNLATAINK 2024

VENDÉGVÁRÓ ITAL

KREINBACHER BRUT CLASSIC
Méthode Traditionelle

AQUINCUM SZÜRT 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.*

OPEN BAR AJÁNLATUNK I.

AQUINCUM SZÜRT 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 SZÜRT 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 AJÁNLÁSÁVA

10750 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.

Az 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 árúk, 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

