

## **Esküvő a Fiákerben – ahol a nagy nap emlékké válik**

https://fiaker-eskuvo.hu/

Esküvői megrendelés

**Gratulálunk eljegyzésükhöz!**

Nagy öröm számunkra, hogy életük egyik legfontosabb napjának részesei lehetünk. A Fiáker Vendéglő és Panzió nem csupán egy helyszín – mi egy teljes élményt kínálunk, ahol a gondos szervezéstől kezdve a finom falatokon át a meghitt pillanatokig minden az Önök boldogságáról szól.

Több évtizedes vendéglátói tapasztalatunkkal, barátságos és figyelmes csapatunkkal, valamint a környék egyik legszebb rendezvénytermével garantáljuk, hogy az esküvőjük gördülékenyen, stresszmentesen, és felejthetetlen hangulatban teljen.

Ez a dokumentum egyben a **megrendelési szerződésük** és a **részletes tájékoztató** is. Átláthatóan bemutatja a szolgáltatásainkat, az árakat, a feltételeket, és minden olyan információt, amire a szervezés során szükség lehet.

## **A megállapodásban részt vevő felek**

**Megrendelő:**  
Név: .....................................................  
Cím: .....................................................  
Telefonszám: .......................................  
E-mail: .................................................

**Szolgáltató (megbízott):**  
Fiáker Gastro Kft.  
Képviselő: Tarsoly Balázs – ügyvezető  
Cím: 8790 Zalaszentgrót, Eötvös K. u. 3.  
Adószám: 11690162-2-20  
Telefonszám: +36 20 957 0376, +36 83 361 925  
E-mail: tarsoly.balazs@fiaker.hu

**A jelen megállapodás tárgya:**A Fiáker Vendéglő és Panzió, mint helyszín és vendéglátó biztosítja a Megrendelő esküvőjének teljes körű lebonyolítását a megállapodásban rögzített feltételek szerint.

## **Helyszín és berendezés**

Az esküvő helyszíne: **Fiáker Vendéglő és Panzió**, 8790 Zalaszentgrót, Eötvös K. u. 3.  
A rendezvény a tágas **rendezvényteremben és étteremben**, egybenyitva kerül megrendezésre, így minden vendég egy térben, közvetlen hangulatban élvezheti az ünnepet.

**Berendezés és ültetés:**

* A vendégek kényelmes, táblaasztalos elhelyezését biztosítjuk, székekkel együtt, külön díj nélkül.
* Alapértelmezett ültetési forma: “E” alakú elrendezés. Terítési rajz pdf-ben itt letölthető: https://fiaker-eskuvo.hu/menu-ajanlatok
* Kérésre fehér székhuzatot biztosítunk (935 Ft/db), melyhez fehér vagy bordó székmasni kérhető. Egyedi színek esetén külön árajánlatot adunk.
* A beépített mennyezeti hangulatvilágítást a dekoráció színéhez igazítjuk, díjmentesen.

## **Dekoráció és egyéb szolgáltatók**

Az esküvő hangulatát nagyban meghatározza a dekoráció, ezért mindenben igyekszünk rugalmasan alkalmazkodni elképzeléseikhez. Rendezvénytermünk alapból is egyedi, stílusos és igényes, így már önmagában hozzájárul a különleges hangulathoz.

* A helyszínt a rendezvény napján az előre egyeztetett érkezési időpontok szerint fogadjuk a dekoratőröket, zenekart, fotóst, ceremóniamestert és egyéb szolgáltatókat. Kérjük, minden szolgáltató érkezését előre jelezze kollégánknak. Ettől eltérni csak a rendezvény hetében, előzetes egyeztetés után lehetséges.
* Az igényes, dekoratív **alap terítés** a Fiáker részéről **ingyenes**! Mielőtt dekoratőrt rendelne, érdemes konzultálni kollégánkkal, aki hasznos tanácsokkal látja el, segít a választásokban és a részletek egyeztetésében.
* Amennyiben a Fiáker végzi a dekorálást (vagy annak egy részét), az extra anyagokra és a munkadíjra a munka pontos ismeretében külön ajánlatot adunk.

**Dekoráció, szín:** …………………………………

**Ültetőkártya:** …………………………………….  
**Menü és itallap:** …………………………………  
**Köszönetajándék:** ……………………………….  
**Virág:** ……………………………………………  
**Egyéb dekor:** ……………………………………

**Érkezés:** …………………………………………  
**Vacsora:** …………………………………………

**Beszállított kellékek és nyersanyagok:**

* A rendezvény napján 9:00 és 11:00 óra között tudjuk fogadni a behozott kellékeket, nyersanyagokat.
* Ezeket a következő nap 11:00 óráig szükséges elszállítani.
* Jövedéki termékek (például pálinka) beszállítását nem javasoljuk. Ha mégis így döntenek, átadás-átvételi jegyzőkönyv szükséges, melyet a Fiáker biztosít: [Letölthető Jövedéki termékek beszállítása jegyzőkönyv](https://fiaker-eskuvo.hu/dokumentumtar/atadas-atveteli-elismerveny-jovedeki-termekekrol.doc)

## **Vendéglátás – ahol a gasztronómia ünnepléssé válik**

Az esküvő egyik legemlékezetesebb része az ünnepi vacsora és az éjféli falatozás. Nálunk minden fogás a minőségi alapanyagok, a gondos elkészítés és a bőséges kínálat jegyében készül.

**Ami minden menüben benne van:**

* Fehér selyemdamaszt abroszok és választott színű szalvéták
* Ünnepi terítés étkészlettel, poharakkal
* Asztalközép dekorációs futó
* Büféasztalok és főasztal kasírozott fehér színben
* A teljes személyzet munkabére és felszolgálási díja
* A rendezvényterem kizárólagos használata 17:00–04:00 óráig
* 04:00 óra után a csomag bruttó 48.500 Ft/megkezdett fél óra díjjal hosszabbítható (italcsomaggal együtt).

## **Lakodalmi menük –a bőség asztalai:**

A menüsorokat úgy állítottuk össze, hogy minden vendég megtalálja kedvencét – a hagyományos ízek kedvelőitől a különlegességeket keresőkig.  
Az alábbi összeállítások tájékoztató jellegűek, természetesen személyre szabhatók.

**Tálalás és szerviz módok**

Az esküvő sikeréhez a megfelelő tálalási mód kiválasztása is hozzátartozik. Nálunk háromféle lehetőség közül választhat:

1. **Vegyes szerviz** **(ajánlott, vendégeink körében a legnépszerűbb)**  
   Az előételt és a levest tányéron vagy tálakban szolgáljuk fel közvetlenül az asztaloknál, így minden vendég kényelmesen, sorban állás nélkül fogyaszthatja el ezeket a fogásokat. A főételek büféasztalon kerülnek tálalásra, ahol a hagyományos fogások mellett trendi, különleges ételek is helyet kaphatnak. Ez a megoldás változatos menüt és kényelmes, gördülékeny kiszolgálást biztosít.
2. **Teljes büfé**  
   Minden fogás – az előétel, leves, főételek és desszertek – a büféasztalon érhető el. A vendégek szabadon választhatnak és kombinálhatnak a teljes kínálatból, így mindenki a saját ízlése szerint állíthatja össze a menüjét.
3. **Teljes asztalszerviz**  
   Az összes fogást felszolgáljuk az asztaloknál, a vendégek a helyükön élvezhetik a teljes menüsort, a hagyományos, elegáns tálalási mód szerint. Ez különösen illik a klasszikus, formális hangulatú esküvőkhöz.

**Választható főétel maximum:**

* Főétel pecsenyéstálakon, asztalszerviz: 4–5 féle
* Főétel büfén: 5–6 féle

**LAKODALMI MENÜ 1. – 11.435 Ft/fő**

Leves:

Tárkonyos vadraguleves

Főétel:

Sajttal, sonkával töltött csirkemell

Sertésszelet Hentes módra (natúr sertésszeletre sonkás, szalonnás,

uborkás ragut teszünk)

Gödöllői töltött csirkecomb

Rántott gombafejek

Köretek:

Párolt rizs, Fűszeres burgonya

Saláta: Friss csalamádé

**LAKODALMI MENÜ 2. – 12.185 Ft/fő**

Leves:

Újházi tyúkhúsleves

Főétel:

Sajttal, sonkával töltött csirkemell

Rántott szelet

Konfitált kacsacomb

Cigánypecsenye

Gödöllői sertéskaraj

Köretek:

Rizottó, Hagymás törtburgonya, Párolt zöldköret (sárgarépa, karfiol, brokkoli, hagyma, gomba)

Saláta:

Káposztasaláta, csemege uborka, almapaprika

Desszert:

Házi nyújtott rétes: meggyes, túrós, tökös-mákos

**LAKODALMI MENÜ 3. – 13.110 Ft/fő**

Leves:

Újházi tyúkhúsleves

Előétel:

Csirkepaprikás galuskával

Főétel:

Csirkecomb filé fűszerkéregben

Töltött felső csirkecomb

Rántott szelet

Édes-csípős (méz-erős pista) kacsamell

Betyár szelet (füstölt sajttal, szalonnával, hagymával betöltve)

Kakukkfüves, sült oldalas, vele sült zöldségekkel

Vaddisznó sült, házi barnamártással, áfonyalekvárral

Köretek:

Fűszeres burgonya, Burgonya gratin (francia rakott burgonya), Almás párolt káposzta

Saláta:

Káposztasaláta, uborkasaláta, paradicsomsaláta

Desszert:

Házi nyújtott rétes: meggyes, túrós, tökös-mákos

**LAKODALMI MENÜ 4. – 13.840 Ft/fő**

Leves:

Tárkonyos vad raguleves

Előétel:

Hortobágyi húsos palacsinta

Főétel:

Borókás-vörösboros marhapofa

Rántott sertésszelet

Kemencében sült, ropogós kacsacomb

Betyár szelet (füstölt sajttal, szalonnával, hagymával betöltve)

Roston sült csirkemell mozzarellával, paradicsommal egybepirítva

Erdei gombás szűztekercs

Készétel:

Vörösboros marhapörkölt, házi dödöllével

Köretek:

Magyaros hajdina, Hagymás törtburgonya, Párolt zöldköret (sárgarépa, karfiol, brokkoli, hagyma, gomba)

Saláta:

Káposztasaláta, uborkasaláta, paradicsomsaláta, friss kevert saláta

Desszert:

Somlói Galuska

**LAKODALMI MENÜ 5. – 13.840 Ft/fő**

Hideg előétel:

Füstös kacsamell carpaccio római köményes karamellizált hagymával, bazsalikomos zöldborsó pürével, bagett

Leves:

Újházi tyúkhúsleves

Főételek:

Vadpörkölt dödöllével, sült hagymával

Vajastésztában sült spenótos fogasfilé

Rozé kacsamell mézes-csípős mártással,

Mozzarellával, paradicsommal borított csirkemell, bazsalikomos öntet

Csirkemell csíkok kukoricapelyhes köntösben, csípős öntettel

Rántott szelet

Zalai ropogós csülökszeletek, pirított gombával

Rablóhús ízes házikolbásszal

Bundázott camembert sajt erdei áfonyalekvárral

Betyár szelet

Köretek:

Petrezselymes újburgonya, Párolt zöldségvariációk, Fűszeres burgonyacikk, Párolt rizs

Saláta:

Káposztasaláta, uborkasaláta, paradicsomsaláta, Görög saláta (fetával, olivával), Rucola és madársaláta joghurtos és balzsamos dresszinggel, pirított magvak

Desszert:

Házi nyújtott rétes: meggyes, túrós, és tökös-mákos

Sajtok

Hazai idény, és déli gyümölcsök

**Éjféli menü:**

Az áraink azért is kedvezőek, mert **fél adagokkal számolunk**, hiszen éjfélkor már nem mindenki fogyaszt egy teljes adagot. A menüt **a teljes létszámra kalkuláljuk**, így például 100 fő esetén 100 × 1.330 Ft a töltött káposzta.

Bőségtál újra feltöltve 1110 Ft/fő

Töltött káposzta tejföllel, friss fehérkenyérrel 1330 Ft/fő

Korhelyleves 1330 Ft/fő

Disznótoros: Hurka (véres, májas), Kolbász 1330 Ft/fő

Vörösboros vadpörkölt, dödöllével 2040 Ft/fő

Sertéspörkölt galuskával 1755 Ft/fő

Töltött csirkecomb, tepsis burgonyával 1500 Ft/fő

Kacsasült pezsgős káposztával, hagymás törtburgonyával 2035 Ft/fő

Exkluzív hidegtálak (egyeztetés alapján)

Egészben sült liba, kacsa, csirke, tökmagolajos burgonyasalátával 2670 Ft/fő

**Vendégváró falatkák:**

(Egyedi összeállítás, kérés alapján)

Sajtos, sonkás, tonhalas, szalámis falatkák

Frissen sült pizza szeletek

**Frissen sült pogácsák x 4.950Ft/kg (5 dkg/ fő javasolt)**

Rántott camembert

Mini fasírtgolyók olivával

Mini mozzarella golyócskák paradicsommal és friss bazsalikommal

Majonézes, lila hagymás burgonyasaláta ágyon,

Főtt-füstölt tarjarózsák és sonkatekercsek

Magyaros vegyes tál

Zöldsaláták dresszinggel

Gyümölcstál

Kemencés Langalló

Padlizsánkrém

**Ételpreferenciák:**

Kérjük, csak a nekünk megküldött ültetési tablón jelezzék pl. lisztérzékenység, vegetáriánus/vegán menü, tejcukor-érzékenység stb. A helyszínen a felszolgáló minden vendéggel egyezteti, mit ehet, ez **nem jár extra költséggel**. Ez természetesen **csak valódi ételérzékenységre vonatkozik**, egyéni ízlésre nem.

## **Italajánlatok: -a poharak bősége:**

Italválasztékunkat úgy állítottuk össze, hogy minden vendég megtalálja kedvencét – a klasszikus italoktól a különlegesebb, trendi frissítőkig.  
Az italcsomagok egymásra épülnek: a kisebb csomagok alapját képezik a nagyobbaknak. Ez azt jelenti, hogy a magasabb szintű csomagok tartalmazzák az előző szintek italait is, így egyszerűen és rugalmasan lehet választani a vendégek igényei szerint.

**LAKODALMI ITALAJÁNLAT 1. – 8.295 Ft/fő**

Minden italt a Megrendelő biztosít. Csak kitelepült rendezvény esetén ajánljuk.  
Az italok szakszerű hűtéséről és szervízeléséről gondoskodunk. Szervízdíj („dugópénz”) a szolgáltatás része.

**LAKODALMI ITALAJÁNLAT 2. – 10.890 Ft/fő (Rövidital nélkül)**

**Korlátlan fogyasztás az alábbi italokból:**Érkezéskor welcome drink

Pezsgők:

Száraz, és Édes

Prémium minőségű csapolt sörök:

Csapolt Fiáker Lager

Kérésre további csapolt sörök aktuális választékaink közül

Prémium minőségű üveges sörök:

Pilsner Urquell, Dreher Bak barnasör, Dreher Alkoholmentes sör

Prémium minőségű folyóborok a Dóka Éva Pincészettől:

Olaszrizling (száraz, fehér), Rosé (száraz), Cabernet Cuvée (száraz, vörös)

Szénsavas üdítők:

Fanta, Coca-Cola, Tonic

Szűrt vizek (savas, mentes)

Rostos üdítők:

Őszibaracklé, Szűrt almalé, Narancs juice

Limonádék:

Házi limonádé

Kávé, teák

**LAKODALMI ITALAJÁNLAT 3. – 16.220 Ft/fő**

A 2. italajánlatunk kiegészítése korlátlan rövidital-fogyasztással. **Ez a legnépszerűbb választás**, amely garantálja, hogy vendégeiknek semmiben ne legyen hiányuk! A csomag minden fontos italféleséget tartalmaz, így Önnek nem kell a részletekkel foglalkoznia – minden a helyszínen gördülékenyen, zökkenőmentesen rendelkezésre áll.

**Az alábbi röviditalokat foglalja magában (a teljesség igénye nélkül):**

Rum

Bacardi Superior

Gin

Beefeater gin, Bombay Sapphire gin,

Vodka

Eristoff vodka Red, Absolut vodka Blue, Finlandia vodka

Tequila

El Jimador Blanco, El Jimador Reposado

Cognac, brandy

Napoleon brandy, Metaxa 5\*

Gyomorkeserű

Zwack Unicum, Unicum Szilva, Unicum Barista, Jägermeister

Scotch Whisky

Johnnie Walker Red, Ballantine’s, The Famous Grouse

Irish Whiskey

Jameson

Whiskey

Jim Beam Bourbon, Jack Daniel’s

Likőr

Bailey’s Irish Cream

Vermutok

Garrone Cherry, Martini Bianco, Martini Extra-Dry

Minőségi pálinkák kb. 20 féle ízben. Kérésre pálinka-szökőkútban szilvapálinka.

**LAKODALMI ITALAJÁNLAT 4. – 17.900 Ft/fő**

A 3. italajánlat kiegészítése koktél-bárral. Ez a csomag a teljes italkínálatot lefedi, most már koktélokkal is, így vendégeiknek semmiben sem kell hiányt szenvedniük. Minden koktél korlátlan mennyiségben fogyasztható, Önnek pedig nem kell aggódnia a részletek miatt – a szervízelést és a gördülékeny lebonyolítást teljes mértékben biztosítjuk.

Az alábbi koktélok választhatók (a teljesség igénye nélkül):

Sex on the Beach

Cuba Libre

Tequila Sunrise

Rosato Martinissima

Whisky Highball

Egyedi kérések… alkoholmentes koktélok

**LAKODALMI ITALAJÁNLAT 5.**

Az italok fogyasztása az itallap alapján történik, amelyet a rendezvény alatt folyamatosan, számítógépes nyilvántartásunkból ellenőrizhet. Ezt a megoldást elsősorban kisebb létszámú rendezvényekhez ajánljuk, ahol a pontos elszámolás és a rugalmasság a legfontosabb.

**További opciók:**

**Pezsgős koccintás – 1.500 Ft/fő**  
A polgári szertartás után kínált pezsgő (alkoholos és alkoholmentes változatban), amennyiben az italcsomag nem tartalmazza, vagy a szolgáltatás az esemény 17:00 előtti időszakára esik.

**Dugópénz röviditalokra – 2.700 Ft/fő**  
Felszolgálási díj, amennyiben a röviditalokat a Kedves Megrendelő biztosítja.

**Kedvezmények:**

* **0–4 éves korig: 50% kedvezmény**
* **4–12 éves korig: 35% kedvezmény**

**Várható létszám k**b. … fő.  
A végleges létszámot kérjük megadni a rendezvény előtt 7 nappal, ez képezi a tényleges elszámolás alapját. Ezen a határidőn belül a létszám csak felfelé módosítható.

**Szállásinformációk:  
Részletek és foglalás: https://fiaker-panzio.hu/**

**Lemondási feltételek:**

* 30 nappal a rendezvény előttig kötbérmentes lemondás lehetséges.
* 30–1 nappal a rendezvény előtt: 50% kötbér.
* 24 órán belüli lemondás vagy meg nem érkezés esetén a szállás teljes díját számlázzuk a https://fiaker-panzio.hu/ érvényes árlistája szerint.
* A szállások díját mindig a mindenkori érvényes listaáraink alapján számoljuk.
* Reggeli (08:00-10:00 közt):

**Szobák:**

Rendezvényterem (Fő asztal) mögött:

H5 2 ágyas

H6 2 ágyas + 2 pótágy

H7 2 ágyas (ezt javasoljuk a párnak)

Rendezvényterem felett az emeleten:

H11 2 ágyas +1 pótágy

H12 2 ágyas +1 pótágy

H13 2 ágyas +1 pótágy

Az épület külön szárnyán, külön bejárattal:

H14 2 ágyas

H15 2 ágyas

H16 2 ágyas

Pastorale Apartman: https://goo.gl/maps/o7PxJyXAB4LFutu76

**Esküvői sütemények – Fiáker által kínált finomságok**

A Fiáker Vendéglő szívesen biztosítja esküvője süteményeit, a torták és aprósütemények széles választékát: finom, szépen tálalt és vendégszerető megoldás, „mentes” verziókban is, amivel Önnek semmi dolga nincs. Egyszerű, gyors és megbízható: minden sütemény a helyszínen várja a vendégeket. Ideális mennyiség: kb. 5–6 db/fő, beleértve az elviteles csomagokat is. 100 főre kb. 30 db elviteles süteménycsomagot javaslunk.

Ha a Megrendelő ragaszkodik külső cukrász általi beszállításhoz:

* A torták érkezése előtt egyeztetés szükséges az érkezés időpontjáról (tárgynap 9-11 óra közt) és a szállított mennyiségről.
* Hűtésről gondoskodunk: 1 db 700 l-es hűtőszekrény áll rendelkezésre, ami 2–300 db sütemény tárolására elegendő.
* Nagyobb mennyiség vagy nyári időszak esetén hűtőkocsi bérlését javasoljuk (kb. 45.000 Ft/nap).

**Fizetési feltételek**

* Foglaló: 300.000 Ft (háromszázezer forint) átadása a szerződés aláírásával egyidejűleg, készpénzben. Az átadást a felek aláírásukkal igazolják.
* Előleg: Ezt követően a megrendelt ételek és italok árának 50%-át a tervezett létszám alapján tárgynapot megelőző minimum 90 nappal kell kiegészíteni.
* Végső fizetés: A fennmaradó összeget a rendezvény végén, készpénzben kérjük kiegyenlíteni. Az elszámolás alapját a tárgynap előtt 7 nappal leadott végleges létszám képezi.

**Létszám-módosítási feltételek**

Amennyiben a véglegesen leadott létszám 60 fő alá csökken, a vendégenkénti ár az alábbiak szerint módosul:

* 60–51 fő között: +990 Ft/fő
* 50–40 fő között: +1.400 Ft/fő
* 39 fő alatt: +2.200 Ft/fő

**Lemondási feltételek**

Felek rögzítik, hogy a lemondásra egyik fél sem kíván sort keríteni, kizárólag rajtuk kívül álló okokból történhet meghiúsulás (pl. vis maior).

* Amennyiben az esküvő indokolt, nyomós okból (pl. a jegyes pár betegsége, baleset) más dátumra kerül át, az étterem azonos feltételekkel vállalja az esküvő lebonyolítását, előre egyeztetett szabad időpontban. A kifizetett foglaló az eredeti dátum lefoglalására szolgál, más dátumra nem érvényes.
* Ha a megrendelő a lefoglalt esküvőt lemondja, a kifizetett 300.000 Ft foglaló nem jár vissza, és más időpontban vagy szolgáltatásra nem használható fel.
* Ha az étterem kénytelen a lefoglalt esküvőt lemondani, a kapott foglalót kétszeres összegben köteles visszafizetni a megrendelő részére, valamint gondoskodik az esküvő számára azonos színvonalú és jellegű helyszínről és vendéglátásról a közelben.

Zalaszentgrót, …………………

……………………………………         ……………………………………  
Megrendelő                    Fiáker Gastro Kft.