



<https://fiaker-eskuvo.hu/>

Esküvői megrendelés



Esküvő a Fiákerben – ahol a nagy nap emlékké válik

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 (1.030 Ft/db), melyhez fehér vagy bordó székmásni 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 dekorátorokat, 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 dekoratórt 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**

Vendéglátás – ahol a gasztronómia ünnepléssé válik

Az esküvő egyik legemlékezetesebb része az ünnepi vacsora és az éjfélti 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 felszolgálati 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 menüsört, 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. – 12.580 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. – 13.405 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, alma paprika

Desszert:

Házi nyújtott rétes: meggyes, túrós, tökös-mákos

LAKODALMI MENÜ 3. – 14.420 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)

Kakukkfűves, 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. – 15.225 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 szűztekeres

Készétel:

Vörösboros marhapörkölt, házi dödöllével

Köretek:

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

Saláta:

Káposztasaláta, uborkasaláta, paradicsomsaláta, friss kevert saláta

**Desszert:**

Somlói Galuska

LAKODALMI MENÜ 5. – 15.225 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

Köreték:

Petrezselymes újburgonya, Párolt zöldségvariációk, Fűszeres burgonyacikk, Párolt rizs

Saláta:

Káposztasaláta, uborkasaláta, paradicsomsaláta, Görög saláta (fetával, olivával), Rucola és madársaláta joghurtos és balzsamos dresszingsgel, 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 éjjelkor már nem mindenki fogyaszt egy teljes adagot. A menüt a teljes létszámra kalkuláljuk, így például 100 fő esetén 100×1.465 Ft a töltött káposzta.

Bőségtál újra feltöltve 1220 Ft/fő

Töltött káposzta tejföllel, friss fehérkenyérrel 1465 Ft/fő

Korhelyleves 1465 Ft/fő

Disznótoros: Hurka (véres, májas), Kolbász 1465 Ft/fő

Vörösboros vadpörkölt, dödöllével 2245 Ft/fő

Sertéspörkölt galuskával 1930 Ft/fő

Töltött csirkecomb, tepsis burgonyával 1650 Ft/fő

Kacasült pezsgős káposztával, hagymás törtburgonyával 2240 Ft/fő

Exkluzív hidegtálak (egyeztetés alapján)

Egészben sült liba, kacska, csirke, tökmagolajos burgonyasalátával 2940 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 bazsalikkal

Majonézes, lila hagymás burgonyasaláta ágyon,

Főtt-füstölt tarjarózsák és sonkatekercesek

Magyaros vegyes tál

Zöldsaláták dresszingsel



Gyümölcsstál

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 egyeztetni, 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 frissítőig.

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. – 9.125 Ft/fő



Minden italt a Megrendelő biztosít. Csak kitelepült rendezvény esetén ajánljuk.

Az italok szakszerű hűtéséről és szervizeléséről gondoskodunk. Szervízdíj („dugópénz”) a szolgáltatás része.

LAKODALMI ITALAJÁNLAT 2. – 11.980 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

Kávés, teák

LAKODALMI ITALAJÁNLAT 3. – 17.855 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. – 19.690 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 szervizelést 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 – 1.650 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.

Felszolgálás röviditalokra – 2.970 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 kb. ... 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 mindenkor 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 javasolunk.

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.
- Végző 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.