

# AHELY NEWS

ÉTELEK ITALOK HÍREK ESEMÉNYEK ÚJDONSÁGOK

## EXTRA KIADÁS

★ Mi a Hely-zet nálunk? 10 évesek lettünk! ★



## EXTRA!

### ITAL ÚJDONSÁGOK

A gin tonikhoz nem kell más, csak gin és tonik, de azért nem ilyen egyszerű a képlet. Hogyan lehet kihozni a maximumot ebből a népszerű nyári longdrinkből? Prémium tonikkal és prémium ginnel. Nyári italkínálatunkban elérhetőek a Fever Tree prémium tonikok, így máris készülhetnek tökéletes gin tonic kombinációk.

Viszlát Aperol Spritz, hello Hugo koktél! A nyár legizgalmasabb újdonsága a Hugo koktél proseccoval, bodzavirág likőrrel, és jeges klubszódával készül, borospohárban, friss mentával díszítve szolgáljuk fel. Alacsony alkoholtartalmával, és hihetetlenül könnyed ízvilágával a nagy nyári kedvenc, az Aperol Spritz méltó vetélytársa lehet! Vigyázat, itatja magát, könnyen lecsúszhat belőle egy-két pohárral is!

A jó bornak nem kell cégér! A különleges, magas minőségű borokat felvonultató borlapunkon, a friss, könnyedebb és a testesebb borok egyaránt helyet kapnak. Kóstolja meg, és fedezze fel Ön is minőségi borainkon keresztül a magyar borokban rejlő valódi értékeket!

**Minden HÉTVÉGÉN ÉLŐZENE**

Éttermünk, nem csupán egy izletes ebéddel szeretne szolgálni a Vendégeinek, hanem valódi élménnyel is! Élőzenei programsorozatunk állandó fellépőjeként, Radics Laci vasárnaponként ebédidőben igazi mediterrán hangulatot varázsol a teraszon, buzuki és gitár szólamaival.

## Kóstolja meg a római legjobb ízeit! ÜDÍTŐ ÚJDONSÁGOK A'LA CARTE KÍNÁLATUNKBAN.



Az étlapváltás nagy esemény éttermünk életében, mivel lehetőséget ad a megújulásra, és új rajongókat is szerezhetünk a konyháknak, ugyanakkor igyekszünk megőrizni hűségesebb törzsvendégeink bizalmát.

Az évszakkal érkező friss szezonális ZÖLDségek mellett arra is figyelünk, hogy meglegyen, az a "kis csavar" is az ételünkben. Nyári étlapunk egyaránt kínálja a laza baráti együttlétekhez illő gourmet bisztró ételket, és a ház specialitásaként helyben, kézműves munkával készített klasszikus fogásokat.

Az ideai szezonban is a grill ételek, elsősorban a hal-és sertéshúsok kapják a főszerepet, könnyű salátákkal, pikáns szószokkal, mártásokkal kiegészítve. A deszertekről se feledkezzünk meg; tökéletesen könnyednek, és gyümölcsösnek álmodtuk meg azokat.

Jöjjön el hozzánk, ahol generációk élvezhetik együtt a jó ételket, kézműves söröket, mintha csak otthon lennének. Szeretettel várjuk a régi és új arcokat, mindazokat, akik egy igazán jót szeretnének enni a Dunaparton, majd egy kellemes bort kortyolgatva beszélgetni, akár velünk is.

## Egy kis nosztalgia

A Hely 2013 szeptemberében nyitotta meg először a kapuit, szinte hihetetlen, hogy azóta már egy évtized eltelt. Néhányan talán még emlékeznek a fergeteges két napig tartó nyitóbülinkre, sörfesztivállal, sztár-fellépőkkel: Mogács Danival és Török Ádámmal.

Akkoriban leginkább egy büféhez hasonlítottunk, de az 5-6 féle ételünk hamar népszerű lett vendégeink körében, ezért a konyhákat, ezáltal az ételkínálatot, és a vendéget is kibővítettük. Ezután készült el kerthelyiségünk, majd a rendezvénysátor, amely azóta már, számtalan családi-és céges összejövetelnek, és hajnalig tartó lakodalomnak adott otthont. Az évek alatt igyekeztünk folyamatosan megújulni és alkalmazkodni az aktuális igényekhez, egy valami azonban nem változott a filozófiánkban: legyen szó hagyományos, házias fogásokról, vagy formabontó különlegességekről, mindig arra törekszünk, hogy a legjobb minőségben, és a legnagyobb szeretettel készüljenek el fogásaink. A kerek jubileum alkalmából, nosztalgikusan az elmúlt évek legkedveltebb ételait idézzük meg Séf Ajánlatainkban: érkezik aHely burger, és a Fish&Chips, amelyek a nyáresti pezsgést, a kézműves streetfoodok ellenállhatatlan ízvilágát idézik meg. Élje át velünk a retró életérzést ételünk minden falatjában!



## ELŐÉTELEK STARTERS

KLASSZIKUS TATÁR BEEFSTEAK KERTI ZÖLDSÉGEKKEL, VAJJAL ÉS PIRÍTÓSSAL.....4160 Ft

Beefsteak tartare with vegetables



VAJKÉRGES MÁJPÁSTÉTOM BARACK CHUTNEY-VAL ÉS PÉKÁRIVAL.....2990 Ft

Butter-crusted liver pâté with peach chutney



FÜSTÖLT TOKHAL SZELETEK SALÁTA LEVELEKKEL, BAGETT ROPOGÓSSAL ÉS NARANCOS TORMAKRÉMMEL.....3180 Ft

Smoked sturgeon slices with salad leaves, crispy baguette and orange horseradish cream



## LEVESEK SOUPS

HÚSLEVES GAZDAGON.....1890 Ft

Hen consommé



SZEZONÁLIS LEVES AJÁNLATUNK.....1780 Ft

Seasonal soup



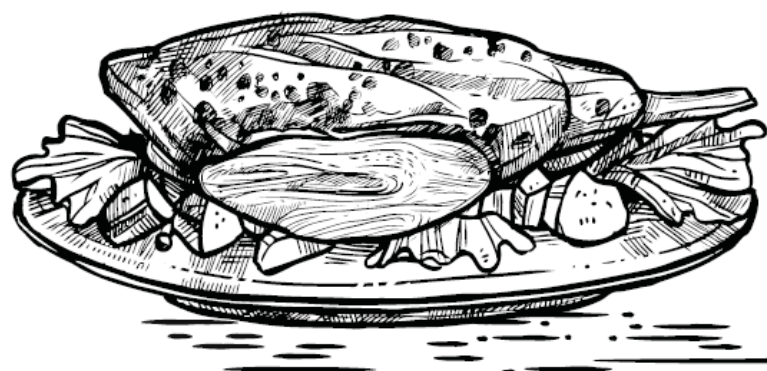
JOGHURTOS MANGÓLEVES, KARAMELLIZÁLT MANGÓ DARABOKKAL.....2190 Ft

Yogurt mango soup with caramelized mango



KÓKUSZTEJES LAZACLEVES KORIANDERREL, ZÖLDSÉGGEL ÉS CITRUSOKKAL.....2980 Ft

Coconut milk salmon soup with coriander, vegetables and citrus



## DUCK SZÁRNYASOK CHICKEN

SUPREME CSIRKEMELL ÉDESBURGONYAPÜRÉVEL, MARINÁLT KUCSMAGOMBÁVAL ÉS GYÖNGYHAGYMÁVAL.....4260 Ft

Supreme chicken breast with sweet potato puree, marinated mushrooms and pearl onions



CSIRKEMELL STEAK ZÖLDSÉGES PAELLÁVAL.....3990 Ft

Chicken breast steak with vegetable paella



PECSENYE KACSAMELL MANDULÁS BURGONYAFÁNKKAL, PIKÁNS EGRESMÁRTÁSSAL.....4860 Ft

Duck breast steak, almond potato donuts with spicy gooseberry sauce



# Ételeink



## PORK SERTÉS ÉS MARHA BEEF

SERTÉSPOFA TÁRKONYOS PECSENYELÉVEL, GYÖNGYHAGYMÁVAL, KOLBÁSZ CHIPSSZEL ÉS PARÁZSBURGONYÁVAL.....5780 Ft

Pork cheek steak with tarragon, pearl onions and sausage chips with roasted potatoes 

SERTÉSSZŰZ CHEDDARRAL ÉS CHORIZÓVAL TÖLTVE BÉCSI PANÍRBAN, HASÁBBAL ÉS PARADICSOM SALSÁVAL.....5890 Ft

Pork tenderloin stuffed with cheddar and chorizo in wiener bread crumbs, served with french fries and tomato salsa   



BACONBA TEKERT SERTÉSSZŰZ MIGNONOK, ROZMARINGOS PARÁZSBURGONYÁVAL ÉS CHEDDAR MÁRTÁSSAL.....5590 Ft

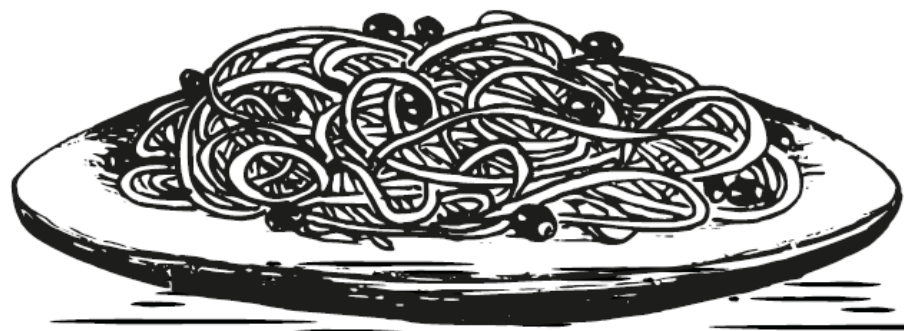
Pork tenderloin mignons wrapped in bacon, grilled potatoes with rosemary, cheddar sauce  

BÉLSZÍN STEAK POSÍROZOTT ZÖLDSÉGEKKEL, TÖKMAGOLAJOS BURGONYAPÜRÉVEL ÉS LIOFILIZÁLT HAGYMÁVAL.....8390 Ft

Sirloin steak with poached vegetables, mashed potatoes with pumpkin seed oil and freeze-dried onions 




MARHAPOFA LÁNGOSOKKAL, KELKÁPOSZTA KRÉMMEL, SNIDLINGES TEJFÖLLEL.....7980 Ft

Beef cheek with "lángos", kale cream with snidling sour cream  






## TÉSZTÁK NOODLES

LILABURGONYÁS GNOCCHI CUKORBORSÓ VELOUTE-VAL, FŰSZERES KECSKESAJT GOLYÓVAL.....3890 Ft

Purple potato gnocchi with sweet pea velouté and spicy goat cheese balls   

PAPPARDELLE GRILLEZETT PAPRIKÁKKAL CHEDDAR MÁRTÁSBAN, BÉLSZÍN SZELETTEL ÉS CHORIZOVAL.....5380 Ft

Papardelle with grilled peppers in cheddar sauce with a slice of tenderloin and chorizo   

# Ételeink

## FISH HALÉTELEK SEAFOOD



EGÉSZBEN SÜLT TAPOLCAI PISZTRÁNG SERPENYŐS ZÖLDSÉGEKKEL ÉS SHITAKE GOMBÁS HALPÁSTÉTOMMAL.....4670 Ft

Whole roasted Tapolca Trout with fried vegetables and shitake mushrooms



LAZAC „PILLANGÓ” VAJAS-MÉZES KERTI ZÖLDSÉGEKKEL, FOKHAGYMA CHIPSSZEL.....5430 Ft

Salmon "Butterfly" with garden vegetables in honey and butter and garlic chips



VAJHAL STEAK ÉDESBURGONYA PÜRÉVEL ÉS PARMEZÁNOS KELBIMBÓVAL.....4280 Ft

Butterfish steak with sweet potato puree and brussels sprouts with parmesan



## SALÁTÁK SALADS



PÁNCÉLJÁBAN SÜLT GARNÉLA KAFFÍR LIME LEVÉLLEL, FOKHAGYMÁVAL KEVERT SALÁTÁN, GYÖMBÉRES MANGÓ VINEGRETTEL.....3890 Ft

Shrimp fried in their shell with kaffir lime leaves, served with mixed salad with garlic, ginger and mango vinaigrette



KÉRGES KECSKESAJT ROSTON, PIRÍTOTT TÖKMAGGAL, KEVERT SALÁTÁVAL ÉS EPERMAJONÉZZEL.....4190 Ft

Crusty grilled goat cheese, with toasted pumpkin seeds, mixed salad, strawberry mayonnaise



PANKÓMORZSÁBAN SÜLT CSIRKE CSÍKOK, ASZALT PARADICSOMOS-FETÁS LEVÉLSALÁTÁVAL.....3680 Ft

Fried chicken strips in panko crumbs, salad with feta and sun-dried tomatoes



## HAMBURGEREK

HASÁBBURGONYÁVAL ÉS COLESLAW SALÁTÁVAL

With french fries and coleslaw salad



**Marhaburger.....4970 Ft**

Hamburger szósz, BBQ szósz, cheddar, csemege uborka, saláta, pácolt lilahagyma

Beef burger: burger sauce, BBQ sauce, pickles, cheddar, lettuce, pickled red onion



**Kecskesajtos burger.....5240 Ft**

Pestos majonéz, saláta, pácolt lilahagyma, paradicsom

Goat cheese burger: mayo with pesto, lettuce, tomato, cucumber, pickled red onion

**Lazacburger.....5840 Ft**

Halszószos majonéz, pácolt kígyóuborka, saláta, cukkini, pácolt lilahagyma

Salmon burger: mayo-fish souce, cucumber, lettuce, zucchini, pickled red onion



## Mártások

### SAUCES AND DIPS

**CHEDDAR MÁRTÁS.....890 Ft**

French fries

**SHITAKE GOMBÁS HALPÁSTÉTOM.....1290 Ft**

Fish souce with shitake mushrooms

**COLESLAW SALÁTA .....940 Ft**

Coleslaw salad

**KETCHUP, MAJONÉZ/Ketchup, mayo.....350 Ft**

**EXTRA SZÓSZ/MÁRTÁS .....500 Ft**

Extra sauce and dips

**ELVITELES DOBOZ.....250 Ft**

Take away box

## KÖRETEK

### GARNISHES

**PARÁZSBURGONYA.....1260 Ft**

Roasted potatoes

**FRISS KEVERTSALÁTA.....1290 Ft**

Fresh mixed salad

**HASÁBBURGONYA/French fries.....890 Ft**

**ÉDESBURGONYA HASÁB.....1390 Ft**

Fried sweet potato

**SERPENYŐS ZÖLDSÉG.....1290 Ft**

Fried vegetables

**ZÖLDSÉGES PAELLA/Vegetable paella.....1290 Ft**

**KÖRET MÓDOSÍTÁS.....450 Ft**

Side dish modification

# Ételeink



## Desszertek DESSERTS

CITROMTORTA.....1890 Ft

Lemon cake



MÁLNÁS TIRAMISU.....2190 Ft

Raspberry tiramisu



NAPI DESSZERT.....1920 Ft

Daily dessert



## Gyerekek menü

HÚSLEVES GAZDAGON.....1330 Ft

Hen consommé



RÁNTOTT CSIBECSÍKOK HASÁBBAL, KETCHUPPAL.....2260 Ft

Fried chicken strips with french fries and ketchup



PALACSINTA (ízes/nutellás/vegyes).....790/910/860 Ft

Pancake with marmalade/nutella/mixed



### For Kids



## Allergének

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett, nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket!

Our foods may contain traces of additional allergens in addition to allergens labeled as ingredients!



GLUTÉN/Gluten



SZÓJA/Soybeans



SZEZÁMMAG/Sesame seed



RÁKFÉLÉK/Crustaceans



TEJTERMÉK/Milk



KÉN-DIOXID/Sulfur dioxide



TOJÁS/Egg



DIÓFÉLÉK/Nuts



CSILLAGFÜRT/Lupine



HALAK/Fishes



ZELLER/Celery



PUHATESTŰEK/Molluscs



FÖLDIMOGYORÓ/Peanut



MUSTÁR/Mustard



FENYŐMAG/Pine seed

Áraink Bruttó árak! A számla végösszegéhez 12% szervizdíjat számolunk fel!  
12% service charge will be added to your final bill.

# Italok

## KÁVÉK/COFFEE

ESPRESSO.....	510 Ft
RISTRETTO.....	510 Ft
HOSSZÚ KÁVÉ/Long Coffee.....	560 Ft
CAPPUCCINO .....	650 Ft
LATTE MACCHIATO.....	890 Ft
MELANGE.....	1060 Ft
FLAT WHITE.....	790 Ft
CORTADO.....	650 Ft
ÍR KÁVÉ/Irish coffe.....	1730 Ft
JEGES KÁVÉ FAGYIVAL.....	1490 Ft
Iced coffe with ice cream	
NÖVÉNYI TEJ/Plant milk.....	420 Ft
KOFFEINMENTES/Decaffeinated.....	200 Ft
Kérd kávédat ízesítve! (almás pite, mogyoró, kókusz sós karamell).....	320 Ft
Coffee extra flavours: apple pie, hazelnuts, coconut, salted caramel	

Coffee  
Break



## FORRÓ ITALOK HOT DRINKS

FORRÓ TEA/Hot tea.....	860 Ft
FORRÓ CSOKOLÁDÉ*szezonális.....	1040 Ft
Hot chocolate*seasonal	

PEPSI-COLA

## TERMÉKEK PRODUCTS

COLA 0.25 l.....	580 Ft
COLA MAX 0.25 l.....	580 Ft
SCHWEPES TONIC 0.25 l.....	580 Ft
SCHWEPES NARANCS 0.25 l.....	580 Ft
CANADA DRY 0.25 l.....	580 Ft
7UP 0.25 l.....	580 Ft



## ÁSVÁNYVÍZ, FRISSÍTŐK MINERAL WATER & COOLERS

SZENTKIRÁLYI SAVAS/Sparkling 0.25 l.....	470 Ft
SZENTKIRÁLYI MENTES/Still 0.25 l.....	470 Ft
SZENTKIRÁLYI SAVAS/Sparkling 0.75 l.....	870 Ft
SZENTKIRÁLYI MENTES/Still 0.75 l.....	870 Ft
SZÓDA/Soda 0.1 l.....	60 Ft
TOMA GYÜMÖLCSLEVEK 0.33 l.....	610 Ft
RED BULL 0.25 l.....	990 Ft
FEVER TREE GYÖMBÉRSÖR/Ginger-beer 0.2 l.....	890 Ft
FEVER TREE TONIC 0.2 l.....	890 Ft
FEVERTREE BODZÁS TONIC/Elderberry- tonic 0.2 l.....	890 Ft
LIMONÁDÉ TÖBBFÉLE ÍZBEN 0.5 l.....	1040 Ft
Lemonade in several flavours	
JEGES TEA/Ice tea 0.3 l/0.5 l.....	470/820 Ft
SMOOTHIE 0.3 l.....	1090 Ft



## HomeMade LEMONADE

## Árpád pálinkák

KÁVÉ PÁRLAT/Coffee distillate 4 cl.....	1970 Ft
VADBODZA/Wild elderberry 4 cl.....	2460 Ft
DUPLA ÁGYAS CIGÁNYPÁRLAT 4 cl.....	2270 Ft
Gypsy cherries	
GYÖMBÉR PÁRLAT/Ginger distillate 4 cl.....	1980 Ft

## NOBILIS PÁLINKÁK

BIRS/Quince 4 cl.....	2070 Ft
FEKETERIBIZLI/Blackcurrant 4 cl.....	2070 Ft
KAJSZIBARACK/Apricot 4 cl.....	1630 Ft
VILMOSKÖRTE/Williams pear 55%, 4 cl.....	1930 Ft
SZILVA/Plum 4 cl.....	1590 Ft
MEGGY/Sour cherry 4 cl.....	1630 Ft
SÖRPÁRLAT/Bierbrand 4 cl.....	1630 Ft





## RÖVIDITALOK

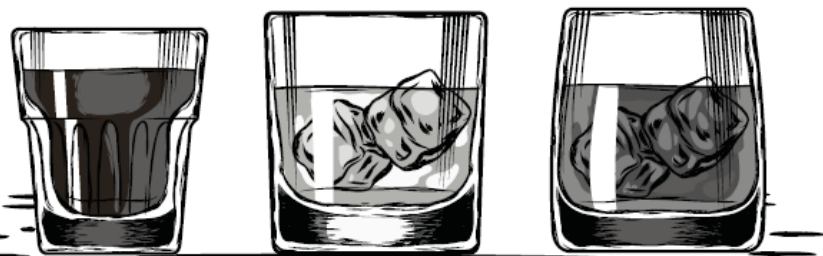
### SHORT DRINKS

UNICUM/UNICUM SZILVA 4 cl.....1090 Ft

JÄGERMEISTER 4 cl.....1090 Ft

ELJIMADOR TEQUILA SILVER 4 cl.....1490 Ft

ELJIMADOR TEQUILA GOLD 4 cl.....1490 Ft



STOLICHNAYA 4 cl.....1190 Ft

GREY GOOSE 4 cl.....2050 Ft

TANQUERAY GIN 4 cl.....1490 Ft

BOMBAY GIN 4 cl.....1290 Ft

HENDRICKS 4 cl.....1990 Ft

BACARDI SUPERIOR 4 cl.....1040 Ft

CAPTAIN MORGAN SPICED 4 cl.....1140 Ft

DIPLOMATICO RESERVA 4 cl.....2590 Ft

BAILEY'S 4 cl.....1090 Ft

APEROL 8 cl.....1590 Ft

CAMPARI 8 cl.....1990 Ft

REMY MARTIN VSOP 4 cl.....2980 Ft

## WHISKEY

MAKERS MARK BOURBON 4 cl.....1890 Ft

GLENFIDDICH 4 cl.....2190 Ft

JOHNNIE WALKER BLACK 4 cl.....1890 Ft

JACK DANIEL'S 4 cl.....1390 Ft

JAMESON 4 cl.....1390 Ft

TEELING 4 cl.....1990 Ft



## CSAPOLT SÖRÖK

### DRAUGHT BEERS

KRUŠOVICE 0.3 l/0.5 l.....820/1220 Ft

EDELWEISS BÚZA 0.25 l/0.4 l.....920/1360 Ft

MORT SUBITE KRIEK 0.2 l/0.4 l.....1160/1750 Ft

## ÜVEGES SÖRÖK

### BOTTLED BEERS

HEINEKEN 0.33 l.....920 Ft

HEINEKEN 0% (MENTES) 0.33 l.....920 Ft

## KÉZMŰVES SÖRÖK

### HAND CRAFTED BEERS

FEHÉR NYÚL PILS 0.33 l.....1280 Ft

FEHÉR NYÚL CALM STORM 0.33 l.....1840 Ft

THE BEERTAILOR WIT 0.33 l.....1470 Ft

THE BEERTAILOR PINEAPPLE 0.33 l.....1470 Ft

SZEZONÁLIS AJÁNLAT.....1670 Ft

# Italok

## KOTÉLOK

Mojito.....	1620 Ft
Virgin Mojito.....	1090 Ft
Aperol Spritz.....	1910 Ft
Cuba Libre.....	1680 Ft
Moscow Mule.....	1860 Ft
Hugo.....	1780 Ft

## Cocktail Lounge



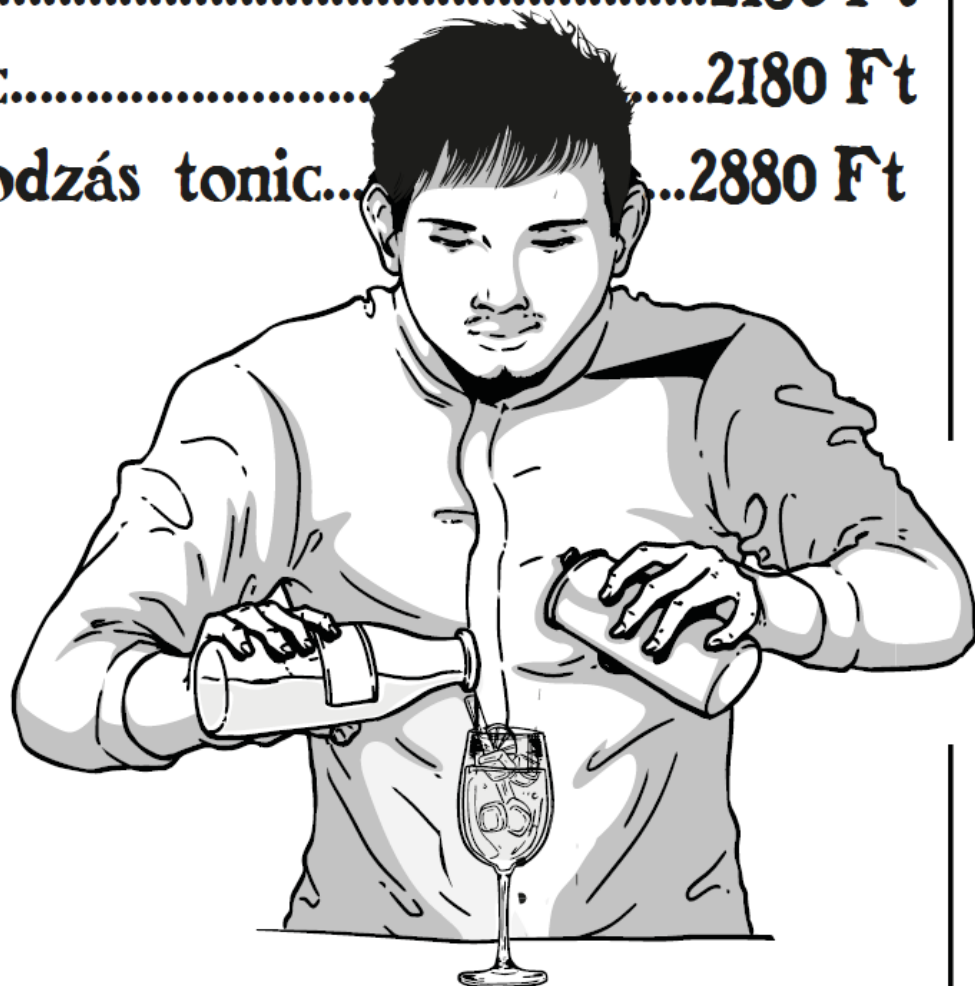
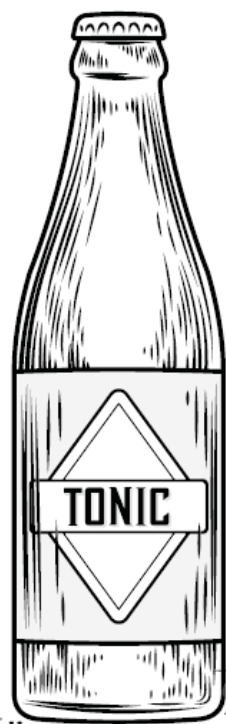
## LONG DRINK

Vodka szóda lime.....	1540 Ft
Captain Morgan Spiced-gyömbér.....	1680 Ft

## Let's Enjoy

## GIN TONIC

Bombay-Fever Tree tonic.....	2180 Ft
Tanqueray-Fever Tree tonic.....	2180 Ft
Hendricks Gin-Fever Tree bodzás tonic.....	2880 Ft



Áraink Bruttó árak! A számla végösszegéhez 12% szervizdíjat számolunk fel!  
12% service charge will be added to your final bill.

## FEHÉR BOROK / WHITE WINES

	dl	üveg/bottle
PÁTZAY CHARDONNAY 2021 BADACSONY	1160 Ft	7490 Ft
PÁTZAY RIZLING 2022 BADACSONY	1070 Ft	7190 Ft
SZEREMLEY RIZLING 2019 BADACSONY	960 Ft	6200 Ft
FIGULA SAUVIGNON BLANC 2022 BALATONI BORVIDÉK	1370 Ft	8800 Ft
HARASZTHY SIR IRSAI 2020 ETYEK-BUDA	1020 Ft	6890 Ft
DUBICZ TRAMINI 2021 MÁTRA	990 Ft	6780Ft

## ROZÉ BOROK / ROSÉ WINES

	dl	üveg/bottle
LÉGLI KISLAKI ROSÉ 2022 BALATONI BORVIDÉK	1020 Ft	6890 Ft
DUBICZ KÉKFRANKOS ROSÉ 2022 MÁTRA	820 Ft	5290 Ft
SAUSKA ROSÉ 2022 VILLÁNY	1260 Ft	8210 Ft
SAUSKA SILLER 2022 VILLÁNY	1270 Ft	8370 Ft

## VÖRÖS BOROK / RED WINES

	dl	üveg/bottle
SZELESHÁT CABERNET SAUVIGNON 2016 SZEKSZÁRD	1370 Ft	9260 Ft
TIFFAN MERLOT 2019 VILLÁNY	1460 Ft	9890 Ft
VESZTERGOMBI BIKAVÉR 2018 SZEKSZÁRD	1290 Ft	8460 Ft
TAKLER CABERNET FRANC 2019 SZEKSZÁRD	1310 Ft	8790 Ft
SAUSKA CUVÉE 7 MAGNUM 2015 VILLÁNY		33290 Ft
VYLYAN VILLÁNYI MONTENUEVO CUVÉE 2019 VILLÁNY (1.5 L)		10580 Ft

## PEZSGÓ / CHAMPAGNE

HUNGÁRIA EXTRA DRY	7680 Ft/üveg
HUNGÁRIA IRSAI OLIVÉR ÉDES	7680 Ft/üveg
VINICOLA BIANCO FRIZZANTE	1290 Ft/pohár



# ÁLOMESKÜVŐ A HELYEN



**Személyre szabott emlék, amely egy életen át elkísér.**

**SZERTARTÁS A SZABADBAN:** Mindenki tudja, hogy az igazán jó esküvő a helyszínnel kezdődik! Az esküvői szertartás nem csak az ifjú párnak örök emlék, hanem a családnak, ismerősöknek egyaránt életre szóló élmény. Egyre több jegyespár vágyik szabadtéri esküvőre. Különleges és meghitt érzés a természettel egybeolvadva a nyári szellőben a vízparton megesküdni, ráadásul a csodás tájat, a naplementét, a természet közelségét semmilyen belső dekoráció nem képes felülmúlni. Nálunk közvetlenül a Duna partján, romantikus környezetben mondhatjátok ki a boldogító igent.

**SÁTRAS VAGY ÉTTERMI ESKÜVŐ MINŐSÉGI VENDÉGLÁTÁSSAL:**

Hatalmas rendezvénysátorunkban világra szóló lakodalmat rendezhettek akár 160 főig. Éttermünk is ideális esküvői rendezvényhelyszín. Gyönyörű fákkal körülvett kertünk mellett a belső termünk is rendelkezésekre áll kisebb létszámú esküvők megrendezésére, így akár a hűvösebb hónapokban, is különleges környezetet tudunk biztosítani a nagy alkalomhoz.

Világlátott Séfünk igényeitek szerint állítja össze a menüsört, amely mellé széles körű italkínálatunkból választhatjátok ki a legmegfelelőbb kísérőket, legyen szó elegáns, ültetett vacsoráról, felszolgált vagy büfé étellel; kötetlenebb esküvőről, akár tematikus esküvőről, különleges gasztronómiai megoldásokkal.

Saját old timer autóval rendelkezünk, amit akár a teljes rendezvény idejére is kibérelhettek. Projektor, privát wifi, led TV, hang- és fénytechnika is bérelhető rendezvényeinkre, a szervezésben is számíthatok a segítségünkre, a díszítéstől kezdve a zene és más szolgáltatók kiválasztásán át, az ülésrend kialakításáig mindenben állunk a rendelkezésetekre.

Mi sem bizonyítja jobban az esküvői rátermettségünket, mint a számtalan boldog és elégedett pár, akik nálunk tartották esküvőjüket. Ez a Ti nagy napotok és megérdemlitek, hogy tökéletes legyen!

Esküvői ajánlatainkat megtalálod a honlapunkon, a [www.ahely.pub/eskuvo](http://www.ahely.pub/eskuvo) linken, vagy kérj árajánlatot az [info@ahely.pub](mailto:info@ahely.pub) email címen!

## CÉGES RENDEZVÉNYEK CSAPATÉPÍTŐK

**Gasztronómia a szabadban, kisebb vagy nagyobb társaságoknak, cégeknek indoor és/vagy outdoor program lehetőségekkel.**

A könnyen megközelíthető, de mégis csendes, nyugodt dunaparti környezet segít kiszakadni a mindennapok körforgásából, így teremtve ideális helyszínt az Ön cége számára. Hatalmas terasszal, hangulatos belső térrel, nagy rendezvénysátorral várjuk akár 160 főig, céges rendezvényekre, partnertalálkozókra és csapatépítőkre vendégeinket! Kültéri kemencés, vagy szabad tűzön készült ételünkkel, malacsütéssel, sör-és borkóstolókkal teheti még színesebbé eseményét, de választhat az előre összeállított céges menüsorunkból és italcsomagjaink közül is. Nyűgözze le kollégáit, partnereit vagy az üzlettársait, és rendezze az összejövetelét a Hely-en! Önnek csak a többiek gratulációit kell begyűjtenie!

**RENDEZVÉNYTÍPUSOK:** Csapatépítés, workshopok, termékbemutatók, konferenciák, értekezletek, partnertalálkozók, protokoll-és sajtóesemények, gálavacsorák ültetett vagy állófogadásos formában.

## KAPCSOLAT



**+36 30 370 8980**

Üzletvezető: Juhász Tamás

Cím: 1039, Budapest, Lajos üdülőpart 31/a.

[info@ahely.pub](mailto:info@ahely.pub)

[www.ahely.pub](http://www.ahely.pub)



## CSALÁDI RENDEZVÉNYEK ÖSSZEJÖVETELEK A NYUGALOM SZIGETÉN

A nagy családi rendezvények fontos szerepet játszanak az életünkben, hiszen ezek tartják össze a családot. A születésnapok, a kerek évfordulók, igazi mérföldkövek az életünkben, talán több figyelmet és felhajtást érdemelnek, és a távolabbi családtagokat, unokatestvéreket, nagyszülőket, de a közeli barátokat is meghívhatjuk. Ha feledhetetlen születésnap meglepetés bulit szeretne szervezni barátjának, rokonának vagy családtagjának, arra az éttermünk adta környezet a legmegfelelőbb. Házassági évforduló, születésnap, keresztelő, gyereknap, gyerekzsúr, eljegyzés, legénybúcsú-leánybúcsú, diplomaosztó ünnepség, érettségi bankett vagy osztálytalálkozó, egy sportcsapat győzelmi ünnepsége, olyan nagy alkalmak, amelyeket fontos, hogy emlékeztessé tegyünk. Ha olyan helyet keres, ahol megvalósulhatnak elképzelései, nyugodt, zavartalan környezetben, személyre szabott étellel és italokkal várjuk!

Kiseb társaságok esetén elég, ha előre asztalt foglalnak nálunk, ha nagyobb a család, akkor érdemes inkább egyedi ajánlatunkat kérni. Válasszon minket, mert a tökéletes helyszín emlékeztessé teszi a programot, évek múlva is beszédtema lesz a családi körben.

