



Esküvő – Lakodalom - 2024



István Parkhotel és Gasztrofarm

H-8881, SORMÁS

e-mail: info@istvanhotel.hu , Web: www.istvanhotel.hu

Információ / Szabad időpontok: Gelencsér István +36-30-9396-500

Recepció-szállás: +36-93-375-160

FENTARTHATÓSÁG

Nagy figyelmet fordítunk a fenntarthatóságra, ételeink alapanyagait évszaktól függően 50-80%-ban a Gasztrofarmunkon termeljük, vegyszermentesen állítjuk elő. Gasztrofarmunkon a feldolgozó ipar is jelentős: Kézműves sajt műhely, Tészta műhely, Falusi szalámi gyár, Sonka érlelő, Pálinka műhely és múzeum, Fűszer és gyógy-tea fű szárító, Múlt századi kovászos pékség.

Elektromos áramunk egy részét napelemek segítségével oldjuk meg. Az E-mobilitás terén az ország talán legnagyobb elektromos autótöltője van a parkolónkban 50-350KW fejteljesítményekkel.

LAKODALOM ÉTEL AJÁNLAT

Allergén vendégek:

Őket az étkezésnél külön kezeljük, részükre külön főzünk és külön tányérszervizben tálalunk. Nevüket, asztalszámukat és ételérzékenységük fajtáját kérjük előre jelezzék! Azokra az allergén, vagy vegetáriánus, vagy vegán vendégekre akiket külön kell kezelnünk a menüárra +35% felárat számolunk fel.

I. EGYSZERŰBB JELLEGŰ LAKODALOM

Áraink: 100 fő alatt **16.000.-Ft/fő**

100-150 fő között **15.500.-Ft/fő**

150-200 fő között **15.000.-Ft/fő**

200 fő felett **14.500.-Ft/fő**

(0-3 éves korig 100% kedvezmény)

Az ár tartalmazza:

Hűtés-Fűtés / Öltöző / Sminkszobák / Ifjú pár szobája / Páncélszekrény / 200 férőhelyes parkoló / Fotózáshoz helyszínek / Munkabérek / Terembérlet / Takarítás / A menüsornál kiváló Farm alapanyagok felhasználását

Ételek:

Ököruszály leves (tálas szervírozással)

Pecsenyés tálakon 6 főre

Rántott csirkecomb (alsó)

Sült csirkecomb (felső)

Gordon Bleu

Rántott szelet

Ropogósra sült bőrös császárhús sörös káposztára ültetve

Stefánia vagdalt

Rántott gombafejek

Köretes tálakon (2 db. köretes tál 1db. pecsenyéstálhoz)

Zalai rizses kása

Pirított tepsis burgonya

Vegyes saláta

Sütemények és torták (a megrendelő hozza)

Éjfélkor svédasztalon: Maradék pecsenyék házi kovászos kenyérrel és hideg hagymás burgonyasalátával

II. HAGYOMÁNYOS JELLEGŰ LAKODALOM

Áraink: 100 fő alatt **19.500.-Ft/fő**

100-150 fő között **19.000.-Ft/fő**

150-200 fő között **18.500.-Ft/fő**

200 fő felett **18.000.-Ft/fő**

(0-3 éves korig 100% kedvezmény)

Az ár tartalmazza:

Hűtés-Fűtés / Öltöző / Sminkszobák / Ifjú pár szobája / Páncélszekrény / 200 férőhelyes parkoló / Fotózáshoz helyszínek / Munkabérek / Terembérlet / Takarítás / A menüsornál kiváló Farm alapanyagok felhasználását

Ételek:

Lakodalmi tyúkhúsleves finommetélttel

(tyúkot a megrendelő hozza-8fő/db.+ 50személyenként 1db. fiatal kakas -igény esetén felárért az étterem farmja is biztosíthatja-)

Leveshús paradicsom- és zúzamártással (vagy fokhagyma, vagy gomba)

Húsos tálakon 6 főre:

Rántott csirkecomb (alsó)

Töltött csirkecomb (sonkás, füstölt sajtos)

Gordon Bleu

Rántott szelet (vagy szaftos cigánypecsenye vagy hagymás rostélyos tarjából)

Sült oldalas

Fasírozott pogácsák

Rántott gombafejek

Köretes tálakon (2 db. köretes tál 1db. pecsenyéstálhoz):

1.

Zalai rizses kása

Petrezselymes burgonya

2.

Párolt rizs

Hasáburgonya

Vegyes saláta

Meggyes, túrós és almás-mákos rétes

(amikor van már friss tök átváltunk tökös-mákos rétesre)

Sütemények és torták (a megrendelő hozza)

Éjfélnélkor svédasztalon:

Maradék pecsenyék hagymás burgonyasalátával

Virsli mustárral, ketchuppal, tormával (melegen tartó chafingban)

Kolozsvári töltött mini káposzta (melegen tartó chafingban)

Kovászos kemencés kenyereink

III. HAGYOMÁNYOS JELLEGŰ LAKODALOM

Áraink:100 fő alatt **20.000.-Ft/fő**

100-150 fő között **19.500.-Ft/fő**

150-200 fő között **19.000.-Ft/fő**

200 fő felett **18.500.-Ft/fő**

(0-3 éves korig 100% kedvezmény)

Az ár tartalmazza:

Hűtés-Fűtés / Öltöző / Sminkszobák / Ifjú pár szobája / Páncélszekrény / 200 férőhelyes parkoló / Fotózáshoz helyszínek / Munkabérek / Terembérlet / Takarítás / A menüsornál kiváló Farm alapanyagok felhasználását

Ételek:

Lakodalmi tyúkhúsleves finommetélttel

(tyúkot a megrendelő hozza-8fő/db.+ 50személyenként 1db. fiatal kakas
- igény esetén felárért az étterem farmja is biztosíthatja-)

Leveshús paradicsom- és zúzamártással (vagy fokhagyma, vagy gomba)

Pecsenyés tálakon 6 főre:

Kemencében sült kacsacomb

Sajtos bundában sült csirkecombfilé

Egészben sült köményes bőrös karaj pirított erdei gombával

Hagymás rostélyos tarjából

Sajttal, póréval és baconnal töltött göngyölt csirkemell rántva

Rántott szelet

Rántott karfiol

Köretes tálakon (2 db. köretes tál 1db. pecsenyéstálhoz):

1.

Vörös párolt káposzta

Pirított tepsis burgonya

2.

Rizi-Bizi

Hasáburgonya

Vegyes saláta

Meggyes, túrós és almás-mákos rétes

(amikor van már friss tök átváltunk tökös-mákos rétesre)

Sütemények és torták (a megrendelő hozza)

Éjféltor svédasztalon:

Maradék pecsenyék hagymás burgonyasalátával

Debreceni mustárral,tormával (melegen tartó chafingban)

Kolozsvári töltött mini káposzta (melegen tartó chafingban)

Kovászos kemencés kenyereink

IV. HAGYOMÁNYOS JELLEGŰ LAKODALOM, SVÉDASZTALOS FŐÉTKÉZÉssel

Áraink: 100 fő alatt **22.500.-Ft/fő**

100-150 fő között **22.000.-Ft/fő**

150-200 fő között **21.500.-Ft/fő**

200 fő felett **21.000.-Ft/fő**

(0-3 éves korig 100% kedvezmény, 3-14 éves korig 30% kedvezmény)

Az ár tartalmazza:

Hűtés-Fűtés / Öltöző / Sminkszobák / Ifjú pár szobája / Páncélszekrény / 200 férőhelyes parkoló / Fotózáshoz helyszínek / Munkabérek / Terembérlet / Takarítás / A menüsornál kiváló Farm alapanyagok felhasználását

Ételek:

Lakodalmi tyúkhúsleves finommetélttel (asztalhoz szervírozva)

(tyúkot a megrendelő hozza-8fő/db.+ 50személyenként 1db. fiatal kakas igény esetén felárért az étterem farmja is biztosíthatja-)

Leveshús paradicsom- és zúzamártással (asztalhoz szervírozva)

Svédasztalos főétkezés

A felsoroltakból, vagy egyéni kívánság szerint max.5 féle ételből:

- Szárnyas nyárs baconba tekert sült kecskesajttal, jázminrizzsel
- Kemencében ropogósra sült kacsának a combja, lila káposztával és stiltert burgonyával
- Rántott csirkecomb filé rizi-bizivel
- Aszalt paradicsommal és mozzarellával töltött rántott csirkemell burgonyapürével
- Parajjal és fetával töltött csirkemell roston szárnyas jus-sal, hercegnő burgonyával
- Zöldhagymás házi túróval, cukkinivel töltött sertés karaj rösztli burgonyával
- Szalonnába göngyölt sertésszűzpecsenye Villányi mártással, grillezett zöldségekkel
- Tejben pácolt malac karaj róka gomba ágyon, burgonya krokettel
- Pecsénye kacsamájjal, póréval, sajttal töltött göngyölt sertéssült, fehérbor mártással és burgonya krokettel
- Tarja steak jóasszony burgonyával
- Rozéra sült kacsamell filé gránátalma mártással, hercegnő burgonyával
- Bécsi érmék sajtos burgonyapürével
- Diós bundában sült harcsaszeletek grillezett farm zöldségekkel
- Roston sült fogas szeletek vargányás farfalle tésztán
- Mandulás forgácsban sült sügér filé kapros rákraguval, grillezett zöldségekkel
- Vörösboros erdei gombás szarvas ragu kakukkfűves tarhonyával
- Burgundi szarvas comb mandulás burgonyafánkkal
- Vargányás szarvas pörkölt zalai dödöllével
- Vegán csicseriborsó fasírozott szaftos zöldséges kölessel

Péksütemény asztal kovászos kemencés kenyereinkből, péksüteményeinkből

Vegyes saláta és savanyúság tálak

Meggyes, túrós és almás-mákos rétes (asztalhoz szervírozva)

Sütemények és torták (megrendelő hozza)

Éjféltor svédasztalon:

Maradék pecsenyék hagymás burgonyasalátával

Virsli mustárral, ketchuppal, tormával (melegen tartó chafingban)

Kolozsvári töltött mini káposzta (melegen tartó chafingban)

Kovászos kemencés kenyereink

LAKODALOM ITAL AJÁNLAT

I. Korlátlan italfogyasztás Ár: 9.300.-Ft/fő

(3 éves korig 100% kedvezmény, 3-14 éves korig 20% kedvezmény)

Sörök:

- Csapolt Staropramen
- Gösser citromos (alkoholmentes)

Üdítők:

- Coca Cola 1 literes (pet palackos)
- Fanta és Coca Cola Zero 1 literes (pet palackos)
- SIÓ literes gyümölcslevek (almalé, narancs juice, őszibarack)
- Szóda

Kávés:

- Kávés korlátlan fogyasztás VERGNANO kávéból

Bort és a röviditalt a megrendelő hozza

Annak szervírozását, kínálását, hűtését, kellékekkel, jéggel, citrommal ellátását az étterem biztosítja.

II. Korlátlan italfogyasztás Ár: 11.500.-Ft/fő

(3 éves korig 100% kedvezmény, 3-14 éves korig 30% kedvezmény)

Sörök:

- Csapolt Staropramen
- Heineken 0,33 lit.
- Gösser citromos 0.33 lit. (alkoholmentes)

Üdítők:

- 0,2 literes kisüveges szénsavas üdítők teljes ízválasztékkal (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Kinley Gyömbér, Tonik, stb.)
- 0,2 literes CAPPY gyümölcslevek (őszibarack, alma, narancs)
- Kisüveges magnéziumos szűrt vizek (szénsavas és szénsavmentes)
- Limonádé kancsóból, jéggel (nyári időszakban)

Kávés:

- Kávés korlátlan fogyasztás VERGNANO kávéból

Bort és a röviditalt a megrendelő hozza

Annak szervírozását, kínálását, hűtését, kellékekkel, jéggel, citrommal ellátását az étterem biztosítja.

III. Korlátlan italfogyasztás Ár: 14.500.-Ft/fő

(3 éves korig 100% kedvezmény, 3-14 éves korig 40% kedvezmény)

Sörök:

- Csapolt Staropramen
- Heineken 0,33 lit.
- Gösser citromos 0.33 lit. (alkoholmentes)

Üdítők:

- 0,2 literes kisüveges szénsavas üdítők teljes ízválasztékkal (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Kinley Gyömbér, Tonik, stb.)
- 0,2 literes CAPPY gyümölcslevek (őszibarack, alma, narancs)
- Kisüveges magnéziumos szűrt vizek (szénsavas és szénsavmentes)
- Limonádé kancsóból, jéggel (nyári időszakban)

Kávés:

- Kávés korlátlan fogyasztás VERGNANO kávéból

Borok

Kiváló magyar palackos borok kóstoltatás a boros-sommelieres asztalnál. A vendég asztalokon kristálypohár alap terítéssel korlátlan mennyiségben Feind fehér, rozé és vörös folyóborok

Röviditalt a megrendelő hozza

Annak szervírozását, kínálását, hűtését, kellékekkel, jéggel, citrommal ellátását az étterem biztosítja.

IV. Korlátlan italfogyasztás Ár: 18.500.-Ft/fő

(3 éves korig 100% kedvezmény, 3-14 éves korig 50% kedvezmény)

Sörök:

- Csapolt Staropramen
- Heineken 0,33 lit.
- Gösser citromos 0.33 lit. (alkoholmentes)

Üdítők:

- 0,2 literes kisüveges szénsavas üdítők teljes ízválasztékkal (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Kinley Gyömbér, Tonik, stb.)
- 0,2 literes CAPPY gyümölcslevek (őszibarack, alma, narancs)
- Kisüveges magnéziumos szűrt vizek (szénsavas és szénsavmentes)
- Limonádé kancsóból, jéggel (nyári időszakban)

Kávés:

- Kávés korlátlan fogyasztás VERGNANO kávéból

Borok

Kiváló magyar palackos borok kóstoltatás a boros-sommelieres asztalnál. A vendég asztalokon kristálypohár alap terítéssel korlátlan mennyiségben Feind fehér, rozé és vörös folyóborok

Rövidital

Minőségi pálinka kóstoltatás a terem bejáratánál levő Pálinka Műhelyünkben, továbbá az ár tartalmazza a rendezvény összes

töményszesz fogyását, annak szervírozását, kínálását, hűtését, kellékekkel, jéggel, citrommal, mentával, díszekkel ellátását.

FELÁRAS EXTRÁK

- Tyúkok és kakasok biztosítása a vacsorához (Farmunk árlistája szerint)
- Asztali dekoráció: ruha hatású papírszalvéta, asztali gyertyák, asztali futó, asztali élővirág (1400.-Ft/fő)-...de lehet hozni is
- Gyümölcs díszasztal szervizeszközökkel A megállapodott összegben vásárolunk gyümölcsöt, vagy lehet hozni is (Szerviz/felállítási díj: 25.000.-Ft)
- Csokoládé szökőkút világító emeletes kör látványasztalon kellékekkel, sütemények, szegezett gyümölcsök és aszalt gyümölcsök bőségében (egyszeri 100.000.-Ft, amely a technikát és a csokoládét tartalmazza, és további 1500.-Ft/fő, amely a süteményeket, gyümölcsöket és annak folyamatos szervírozását tartalmazza)
- Boros látványasztal kristálypohárral (A hozott folyóborokat előre hűtött kishordókban díszasztalra tesszük, amennyiben hoznak üveges borokat azt is onnan szervírozzuk (felállítási költsége: 25.000.-Ft)
- Körasztalos ültetés kristály pohárral, (+800.-Ft/fő)
-infó: az asztalnál 7-11 fő között lehet ültetni, maximálisan 180 fős rendezvényig megoldható.
- Szoknyázott székek (800.-Ft/db, masnival +400.-Ft/db)
- Házasságkötés a helyszínen – hivatalos formátumban 200.000.-Ft (A Tyffany körpavilonban, vagy a Tavon) beszélve, berendezve, zenével, hangtechnikussal, anyakönyvezetővel, 10 főnek pezsgővel (+ az önkormányzatnak sárga csekken fizetendő összeget az ifjú pár fizeti).
- Templomi összeadás az étterem részéről ingyenes, a szepetneki plébános úrnál kell bejelentkezni és a szokásos díjazást kell érte fizetni az egyháznak (Tel.06-93-381-437)
- Polgári és a templomi összeadásnál fogadás. A hozott pogácsa és tömény szesz, valamint a részünkről biztosított ásványvíz, alkohol mentes koktél, limonádé, kávé szervírozása (2.200.-Ft./fő)
- Pezsgős köszöntő hozott pezsgőből (szervízdíj: 500.-Ft/fő)
- Pezsgős piramis körasztalon, hozott pezsgőből (szervízdíj 700.-Ft/fő)
- Reggel 5 óra után, ha szeretnének tovább maradni (50.000.-Ft./óra) –ezt a pénzt a pincérek kapják meg, hogy minél tovább tartsák itt a vendégeket

MEGRENDELÉSKOR az adott dátumra és teremre szerződést kötünk, amelyben a meghívni szándékozót **létszám után, személyenként 5.000.-Ft foglalót** adnak át. A rendezvény végleges formátumát, a menüt, az italvariációt és a fizetendő létszámot a rendezvény előtti hétfőn 10:00 óráig kell pontosítani.

Az italokat (bort és töményszeszt) a rendezvény előtti napon kell elhozni, hogy a kellő italhűtést másnapra meg tudjuk oldani.

Amennyiben Önök gondoskodnak a tyúkokról és a kakasokról, azokat ugyanúgy a rendezvény előtti nap kell elhozni.

(Információ: A tyúkokat konyhakészre pucolva, egészben kérjük. A kakasok fejét kérjük rajta hagyni, a tyúkoké nem kell. A belsőségeket fajtánként külön edényben hozzák!)

A teljes ár kifizetése a rendezvény utáni hétfőn déli 12.00 óráig, vagy megegyezés szerint.

Az árak 2024. januártól vannak érvényben. Az árváltoztatás jogát indokolt esetben fenntartjuk!

SEGÍTSÉG A SZERVEZÉSBEN

Mennyiségi kalkuláció a hozott italokra 100 főre lebontva:

- Jagermaister 2-3 liter
- Whisky 2-3 liter
- Baileys 1-2 liter
- Pálinka 2 x 3 liter (2 fajta)
- Gin/vagy Rum 2-3 liter
- Vodka 1-2 liter

Bor 100 főre lebontva:

Az asztalra: 20-25 liter száraz fehér és 20-25 liter száraz vörös folyóbor

Boros díszasztalra jobb minőségű palackos borokból (amennyiben igénylik):

min.4-6 palack ROSÉ + min.4-6 palack Fehér + min.4-6 palack Vörös

SZOLGÁLTATÓ AJÁNLATUNK

Zenész:

Silver Band (keszthelyi 3 tagú zenekar) +36-30-2379-503

Mura Band (nagykanizsai 2-3 fős zenekar) +36-30-912-9419

Start Zenekar (Zalaegerszeg) +36-30-2344-300

Rulett Együttes (Veszprém) +36-30-2177-090

Fantázia duó –Tóth László +36-30-5240-449

Flash Zenekar +36-30-3328-485

Freya Band-Haszon Zoltán +36-30-2273-274

Héliosz Zenekar –Borbély László +36-30-9018-153

Mismás Attila +36-30-600-6485

Arany Timi & The Collins Molnár Viktor +36-30-267-1560

Dj-k:

Dj Goór Balázs 06-20-954-2904/ Dj Csonti +36-30-697-3652/ Dj Mesti +36-70-231-7676

Cigány zenészek:

Bódi Lajos (100 tagúból - primás és zenekara) +36-20-590-7444

Orsós Elek és zenekara, Hévíz +36-30-476-5548

A zenészeknél, zenekaroknál nagyon fontos, hogy milyen vendégkörük van, milyen zenei stílus tetszene nekik, vagy a megrendelőnek, valamint milyen hangszerek szólnak meg.

Cukrász:

Szükséges mennyiség: Sós-sajtos asztali finomságból kb.4-5kg./100.fő, amennyiben a polgári szertartás előtt igénylik, hogy fogadjuk a vendégeket, úgy további 3-4 kg./100.fő.

Süteményből 3-4db./fő az asztalra + ahány család annyi tele rakott süteményes csomag.

Kérjük, hozzanak további csomagoló anyagot és táskákat is!

Házi sütés: Betti-Kerkaszentkirály: +36-30-626-4110

Macaron: Jakabfi Dávid +36-401-5254

Fotós, videós:

Szerdahelyi Rita: +36-30-997-6622, / Tolnai Tünde: +36-30-244-9053

Kovács Krisztián: +36-30-560-3455 / Németh Ferenc: +36-30-235-5435

Balázs Ádám: +36-20-225-5632

Vőfély:

Horváth Péter (Mesti): +36-70-231-7676 / Schiefer Tibor +36-30-630-9216

Kancsal Peti (Lenti): +36-30-330-3480 / Lógár Zoltán: +36-30-564-0704

Virág:

Borostyán Virágüzlet, Vasicsné Csóri Andrea +36-30-959-3079 (Nk. Rózsa 21/C)

Papócsi Szandra: +36-30-331-2477

Komplett dekoráció:

Dekor 4you – Kurucz Erzsi: +36-30-990-3571 / Molnár Zsófi: +36-30-552-1354

Fiore Vera Virág&Dekoráció +36-30-865-9108 www.fiorevera.hu

ÉLETKÉPEK A FARMRÓL



SZÁLLÁSAJÁNLAT VENDÉGEI RÉSZÉRE



Amennyiben távolabbról érkeznek vendégei, érdemes részükre szállást biztosítani. Jelenleg 24 db. szobánk van, összesen 74 fő elszállásolási lehetőséggel. A vendégek igénybe vehetik WELLNESS szolgáltatásainkat és kikapcsolódhatnak farmunkon.

A szobákban minibár, szobaszéf, hajszárító, fürdőszoba, LCD televízió, fésülködőasztal van a vendégek maximális megelégedtségére.

Érdemes az étteremvezetővel előre lefixálni, hogy vendégeik milyen lakodalmon kívüül felmerülő költséget fizetnek (szobaár, minibár fogyasztás, reggeli vagy már az ebéd)!

Érdemes a szobakiosztást készíteni, hogy szobaszám szerint a vendégeket név szerint elosztani és a szobafoglalást e-mailen úgy elküldeni. (info@istvanhotel.hu)
Recepció: +36-93-375-160

SZÁLLÁS ÁRAK

(a lakodalmass ajánlat kiadásakor érvényben levő árak)

HOTEL * * *

(Svédasztalos kézműves reggelivel, friss kovászos pékáruval)

Szoba 1 személyre:	19.500.-Ft/éj
Szoba 2 személyre:	27.000.-Ft./éj
Szoba 3 személyre:	35.000.-Ft./éj
Szoba 4 személyre:	43.000.-Ft./éj
Lakosztály (3 szobás) 5 személyre:	51.000.-Ft./éj
Lakosztály (3 szobás) 6 személyre:	59.000.-Ft./éj

Szobák/Lakosztály felszereltsége: LCD televízió, minibár, fésülködő asztal, szobaszéf, zuhanykabin, WC, hajszárító, köntös, törölköző, légkondicionáló, telefon, Wifi.

A szobaár tartalmazza a pezsgőfürdőt, a Finn szauna (kivéve Tóparti Szauna-ház), valamint a Bio fürdőtő használatát.

A parkolás az István Parkhotel területén vendégeink számára ingyenes!

Vízparti Apartmanok * * * * tóparti baldachinos napozóágyakkal

(minimum 2 éjszakára vehető ki!)

(Svédasztalos kézműves reggelivel, friss kovászos pékáruval)

Apartman****(2 szobás 1 személyre)	27.000.-Ft./éj
Apartman****(2 szobás 2 személyre)	35.000.-Ft./éj
Apartman****(2 szobás 3 személyre)	43.000.-Ft./éj
Apartman****(2 szobás 4 személyre)	51.000.-Ft./éj

Apartman felszereltsége: terrasszal rendelkező apartman, 2 különálló szoba, teljesen felszerelt amerikai konyha (mikrohullámú sütő, indukciós főzőlap, vízforraló, kenyérpíró, mosogató, evőeszközök, tányér, edények, poharak), hűtő, LCD televízió, szobaszéf, zuhanykabin, WC, hajszárító, köntös, törölköző, légkondicionáló, telefon, Wifi.

Az Apartman ára tartalmazza a kül és beltéri pezsgőfürdőt, a Finn szauna, a Tóparti Szaunaház, valamint a Bio fürdőtő használatát.

A szobát 14 órától lehet elfoglalni és reggel 10 óráig kell elhagyni.

Gyermek 0-3 éves korig a szülőkkel egy ágyban: ingyenes

Gyermek csecsemő kiságyon: 3.000.-Ft./éj

Gyermek heverőn, vagy pótágyon 12 éves korig: 5.000.-Ft./éj

Házi állat (max.15 kg): 5.000.-Ft./éj/db.

Szobaszerviz: 1.700 Ft.

IFA: (Idegenforgalmi adó): 400.-Ft/fő/éj

SZOBA – APARTMAN „ÁGYLELTÁR”

„A” szárny / Bal oldali épületszárny:

- 1.szoba: 3 fő (1 francia ágy + 1 heverő)
- 2.szoba: 2 fő (1 francia ágy)
- 3.szoba: 2 fő (1 francia ágy)
- 4.szoba: 2 fő (1 francia ágy)
- 5.szoba: 3 fő (1 francia ágy + 1 heverő)
- 6. Lakosztály
 - 6/a.Szoba: 2 fő (1 francia ágy)
 - 6/b.Szoba: 2 fő (2 heverő)
- 7. Lakosztály
 - 7/a.Szoba: 3 fő (1 francia ágy + 1 heverő)
 - 7/b.Duplaszoba: 4 fő (2 x 2 heverő)
- 8.Lakosztály
 - 8/a.Szoba: 2 fő (2 heverő)
 - 8/b.Szoba: 2 fő (francia ágy)
- 9.szoba: 4 fő (2 francia ágy)

„B” szárny / Jobb oldali épület szárny:

- 10.szoba: 2 fő (2 heverő)
- 11.szoba: 2 fő (2 heverő)
- 12.szoba: 2 fő (2 heverő)
- 13.szoba: 2 fő (2 heverő)
- 14.szoba: 4 fő (francia ágy + heverő)
- 15.szoba: 2 fő (francia ágy)
- 16.szoba: 2 fő (francia ágy)
- 17.szoba: 4 fő (francia ágy + 2 heverő)
- 18.szoba: 3 fő (francia ágy + heverő)
- 19.szoba: 3 fő (francia ágy + heverő)
- 20.szoba: 3 fő (francia ágy + heverő)

„C” szárny / Színház terem északi oldalán lévő lakrészek:

- 21.szoba: 2 fő (francia ágy) – Ifjú pár szobája

„D” szárny / Tóra néző teraszos vízparti apartmanok: (minimum 2 éjszaka)

- 22.apartman: 4 fő (francia ágy + kinyitható ülőgarnitúra)
- 23.apartman: 4 fő (francia ágy + kinyitható ülőgarnitúra)
- 24.apartman: 4 fő (francia ágy + kinyitható ülőgarnitúra)

POLGÁRI SZERTARTÁS - INFORMÁCIÓK

Anyakönyvvezető / Szertartásvezető:
Vida Virág Alexandra - Tel.: +36-20-295-8998

Zeneszolgáltatás:
Varga Petra - Tel.: +36-30-2525-330 – farmeskuvo@gmail.com

Okmányok (FONTOS ÉRVÉNYESSÉGÜK IDEJE)

Amennyiben mindkét fél egyedülálló illetve magyar állampolgár:

- személyi igazolvány vagy érvényes útlevél vagy jogosítvány és lakcímkártya
- születési anyakönyvi kivonat (jó az eredeti is, illetve elég ha fel van rögzítve a születés eseménye, a születés hely szerinti anyakönyvi hivatal által az elektronikus anyakönyvi rendszerben)
- családi állapotra vonatkozó igazolás (ezt az anyakönyvvezető intézi)

Özvegyek esetében:

- az elhunyt házastárs halotti anyakönyvi kivonata vagy személyi igazolvány vagy jogosítvány és érvényes útlevél vagy lakcímkártya
- záradékolt házassági anyakönyvi kivonat
- születési anyakönyvi kivonat (jó az eredeti is, illetve elég ha fel van rögzítve a születés eseménye a születés helye szerinti anyakönyvi hivatal által az elektronikus anyakönyvi rendszerben)
- családi állapotra vonatkozó igazolás (ezt az anyakönyvvezető intézi)

Amennyiben az egyik házastárs külföldi állampolgár:

- érvényes útlevél, személyi igazolvány, lakcímkártya/lakbizonylat
- a születési anyakönyvi kivonat
- az előzőekben felsoroltak és szükség esetén a tanúsítvány hitelesített magyar fordítása (OFFIS) (ha nem magyar állampolgár kíván Magyarországon házasságot kötni igazolnia kell, hogy a házasság kötésének személyes joga szerint nincs akadálya. Nem kell igazolni, és az igazolás alól felmentést kérni, ha a házasuló személyes joga szerinti államban ilyen igazolás kiállítására nincs lehetőség.)
- a csatolandó dokumentumok országonként eltérők lehetnek, ezért minden esetben szükséges az anyakönyvvezetővel egyeztetni előtte
- tolmács biztosítása amennyiben a külföldi állampolgár a magyar nyelvet nem érti, mely esetben szükséges a tolmács személyi igazolványának és lakcímkártyájának bemutatása is. A tolmácsot a házasulandók biztosítják.

Tanúk

- tanú bárki lehet, aki betöltötte a 18. életévét, jogi értelemben cselekvőképes. A házassági szándék bejelentéséhez szükséges a tanúk személyi igazolványának / útlevelének / vezetői engedélyének és lakcímkártyájának másolatait csatolni.

Amennyiben külföldi állampolgárt kérünk fel tanúnak:

- útlevél / vezetői engedély / személyazonosító igazolvány és lakcím igazolása
- valamint ha nem beszél magyarul, tolmács szükséges, aki nem lehet egyik házasulandó fél vagy egyenes ági rokona sem. Tanúról a házasulandóknak kell gondoskodni.

Zeneszolgáltatás:

A polgári szertartás alatt a zenei aláfestést biztosítjuk. Kérünk benneteket, hogy az alábbi e-mail címre küldjétek át a kiválasztott zenéket:

farmeskuvo@gmail.com

- Lehetőség szerint instrumentális zene
- Youtube link – maximum 50 perces - , vagy letöltött mp3 zene