



**Étterem, ahol minden a főzésről szól**

1037 Budapest, Mikoviny u. 2-4 (Kolosy tér felett)

Tel: 887-3657, 30/755-0750 \* [akonyha@t-email.hu](mailto:akonyha@t-email.hu)

[www.akonyha.com](http://www.akonyha.com)

## ESKÜVŐK

Étteremünk kedvező elhelyezkedésénél fogva, ideális helyszínéül szolgálhat esküvők sikeres lebonyolításához, különös tekintettel nyári, szabadtéri vacsorák rendezéséhez.

Fontosabb külső-belső jellemzők:

- Gyönyörű természeti környezet, elegáns környék
- Könnyű megközelíthetőség, ideális parkolási lehetőség
- Belső tér és terasz összekapcsolásának lehetősége
- Férőhelyek száma: 50-60 fő \* nyáron 100-120 fő
- Belső, hangszigetelt térben zenés mulatság is megoldható
- Játsszótér és gyermek játékok segítenek lekötni a kisebb gyerekeket
- Kiváló háttér fotózáshoz
- Hangulatos és elegáns miliő
- Nincs külön terembérleti díj
- Kiemelkedő gasztronómiai szolgáltatások
- Klasszikus szervíz vagy svédasztalos forma
- Óriási választék és rugalmas menü összeállítás
- Személyre szóló, alkalomhoz illő kiszolgálás



Ízelítő a menü típusokból: (6.000,-Ft/főtől)

I.

- Újházy tyúkhúsleves csigatésztával

- Vegyes tál ( kijeji csirkemell, flekken, rántott gomba, pulyka roston, rizs, tepsis burgonya), vegyes saláta tál

- Vegyes rétes

II.

- Vőlegényleves ( húisleves fűrtojással)

- Sertésszűz baconba csomagolva, jérce roston sajtmártással, grill zöldség, steak burgonya ( fél-fél adag egy tálon tálalva )

- Gundel palacsinta

III.

- Rózsakert leves (marha- és tyúkhúsból készült leves)

- Sajttal-sonkával töltött pulykamell, marha pörkölt burgonyával, hordós savanyúság ( 2 x 2/3 adag főétel )

- Vargabéles

- Különböző italcsomagok rendelhetők – akár korlátlan fogyasztással
- Menüsor kiegészíthető előételekkel vagy éjfél utáni falatokkal is; ( Libamáj torta - Cézár saláta - Házi vegyes ízelítő \* Töltött káposzta – sült kolbász stb.)
- Igény szerinti árkategóriához illeszthető menük
- További fotók, panoráma kép az étteremről elérhető honlapunkon – [www.akonyha.com](http://www.akonyha.com)

**INFORMÁCIÓ:** **A KONYHA** – Laczkó-Bérny Ildikó ügyvezető

Telefon: 30/755 0750 \* Fax: 887-3658

E-mail: [akonyha@t-email.hu](mailto:akonyha@t-email.hu) \* [www.akonyha.com](http://www.akonyha.com)