

HOTEL
RÁBA
CITY CENTER
★ ★ ★

*Idő, állj meg egy pillanatra,
s ti, suhanó percek, várjatok,
amíg ők ketten esküt tesznek,
hogy egymáshoz örökké hűek lesznek,
csak addig várjatok!*

/Goethe/



Rába Menyegző

**ESKÜVŐ, LAGZI,
HÁZASSÁGI ÉVFORDULÓ
BAROKK HANGULATBAN,
GYÖRBEN**





Koronázzátok meg házasságkötésetek napját a barokk város szívében, gyönyörű történelmi környezetben, a Hotel Rába City Center Baross éttermében!

Megkülönböztetett figyelemmel és szeretettel segítünk, hogy a nevezetes családi esemény tökéletesen sikerüljön, az ünnepi dekorációtól kezdve, a gasztronómiai csodákon át a talpalávalóig. Belga sörök frissítő, habos kavalkádja és széles Danubius wine selection ajánlatunk mindenki megtalálja a számára megfelelő frissítőt. Igény esetén csomagolunk otthoni morzsapartyra (torokkodásra) is.

Örömmel adjuk át tapasztalatainkat, hiszen évtizedek óta nagyon sokan mondtak már nálunk igent a minőségre. Legyen az gyertyafényes gálavacsora vagy ünnepélyes állófogadás, a szűkebb családnak vagy nagy létszámú vendégseregnek, a Rába Menyegző emlékezetes esemény marad a násznép minden tagja számára.

Legyenek igényeitek egyszerűek, vagy luxus szintűek, bármilyen, az étkezésre vonatkozó egyéni kívánságot teljesíteni tudunk.

Számíthatsz ránk!

A szervezésben teljes körű segítséget nyújtunk:

- Polgári szertartás
- Műsor-, vőfély-, zene- és programajánlat
- Esküvői járművek, hintók
- Terem- és helyszíndekoráció
- Menyasszonyi csokor
- Esküvői torta kívánság szerint
- Menü és ültető kártyák
- Az esemény megörökítése fotón és videón

A nászéjszaka szállodánk legszebb lakosztályában büféreggelivel a mi ajándékunk az ifjú párnak!

Próbavacsorára, legény- és leánybúcsúztatóra is várunk Benneteket!



Esküvői BÜFÉ ajánlatunk

Hideg ételek

- Lazac-terriner zellersalátán tálalva
- Hideg hátszín zöldspárgával
- Juhsajttal töltött pulykamell
- Finger-food
- Parasztsonka őszibarackkal és mozzarellával
- Friss tépett saláta
- Sült zöldségsaláta

Meleg ételek

- Újházi tyúkhúsleves
- Libamáj karamelles almával sütve
- Borskéregben sült tengeri halfilé
- Szalonnával, hagymával töltött sertésszelet
- Mandulabundában sült csirkemell
- Vörösboros marha pörkölt

Köreték

- Burgonyapüré
- Serpenyőzött zöldségek
- Párolt rizs
- Házi galuska

Idény hazai gyümölcsök

7800 Ft/fő



Esküvői M&NÜ ajánlatok

Menü I.

5400 Ft / fő

- Tárkonyos jérceleves
- Sertésborda vadász módra burgonyakrokettel
- Snidlinges juhsajttal töltött pulykamell rántva, zöldséges rizzsel
- Fűszerkéregben sült sertéskaraj burgonyapürével
- Friss vegyes saláta

Menü II.

4800 Ft / fő

- Húsleves komámasszony módra
- Erdei gombával töltött csirkemell rántva zöld spárgával és mogoró burgonyával
- Zöldfűszeres pulykamell serpenyőzött zöldségekkel
- Bőrös malackaraj burgonyapürével
- Friss tépett salátával

Menü III.

5600 Ft / fő

- Újházy jérceleves
- Kisalföldi töltött sertés szűz serpenyős burgonyával
- Őszibarackkal, libamájjal töltött pulykamell rántva, rizibizivel
- Töltött dagadó petrezselymes burgonyával
- Friss vegyes saláta

Menü IV.

3500 Ft/fő

- Lakodalmas leves, lúdgége tésztával
- Sonkával, sajttal töltött sertésborda rántva
- Gödöllői töltött csirkecomb
- Rizibizi, főtt-sült burgonya, serpenyőzött zöldségek
- Friss vegyes saláta



Különleges ajánlatok

ROYAL I.

8900 Ft/fő

- Ízelítő halakból: tonhalpástétom, füstölt lazacrózsa, csuka-terrín, capris-csirás zellersalátán, Csiki mártással
- Habos burgonya krémleves kolbász chipsszel, szilvalekváros stanglival
- Sült kacsamell májával, almás párolt vöröskáposztával, pirított szalvétás gombóccal
- Belga almatorta csokoládé brownie-val, tejszínnel

ROYAL II.

8000 Ft/fő

- Füstölt pizstráng áfonyás tormahabbal, korianderes vajjal, pirítóssal
- Libamáj mézes sütemény panírban sütve, meggymártással
- Sertés szűz berni mártással, leveles spenóton, karfiolpürével, krokettel
- Fekete ribizlis mousse korong, friss gyümölcsökkel



Éjféli menüajánlataink

I. 1600 Ft /fő

- Mini töltött káposzta
- Pannonhalmi pincepörkölt

II. 1800 Ft /fő

Hideg sertésdió tárkonyos, majonézes burgonyasalátával
Sonkatekercs szárnyas májkrémmel töltve
Túrókrémmel töltött tojás kaporral ízesítve

III. 2200 Ft/fő

- Pácolt, füstölt marhanyelv tejszínes tormával
- Gyümölcsökkel töltött pulykamell
- Kaviárral töltött tojás

TALÁLKOZZUNK A BELGÁBAN!

Személyre szabott
menüsorok,
árajánlatok elkészítésével
készséggel
állunk rendelkezésükre.

*“Sorsunk egybeforr,
együtt megyünk tovább,
Az élet viharában
Te vigyázol rám.
Köszönöm,
hogy szeretsz,
hogy hiszel nekem,
S hogy megosztod
az életem velem.”*

Vörösmarty Mihály

Hotel Rába City Center
Belga Étterem és Söröző

9021 Győr, Árpád út 34.
Tel: 06 96 889 400,
06 96 889 460
raba.banquet@danubiushotels.com

www.danubiushotels.hu/raba