



*Spoločenské udalosti
v Istrán Pince*

Oslávte u nás svoje jubileum,
zorganizujte teambuilding pre svojich zamestnancov,
školenie pracovníkov, či krstiny, prijímania, alebo birmovky,
prípadne si príd' te posediť len tak na rodinný obed,
či večeru v kruhu svojej rodiny, priateľov a známych.

Naším cieľom je, aby každá akcia bola originálna.
Jedlá si môžete vyskladať podľa svojich predstáv.

Máme bohaté skúsenosti s organizovaním
rôznych spoločenských podujatí.

Našou prednosťou je individuálny prístup,
ku každému host'ovi, garancia kvalitného jedla,
pod vedením šéf-kuchára penziónu Maroša Cibulku,
ochotná obsluha, pripravená splniť každé Vaše prianie,
no a azda najpútavejším benefitom penziónu
je samotný pán majiteľ, ktorý to tu vybudoval srdcom
pre tie najkrajšie spoločenské podujatia,
akým je práve aj to Vaše. Srdce a odhodlanie,
ktoré dáva do toho, aby sa tu hostia cítili výnimočne
si podmaní nejedného spokojného zákazníka.

Bude Vás sprevádzať a zároveň dozerat',
aby atmosféra bola dokonalá a každý z hostí ochutnal
pár skvelých vín z našej pivnice.





Vaším hosťom vieme ponúknuť príjemné ubytovanie v klimatizovaných izbách so samostatnými sociálnymi zariadeniami a rôznou ubytovacou dispozíciou.

Štandardne sú to dvoj-posteľové izby, niekde s prístelkami.

Izba pre dvoch v cene 60,00€/noc + prístelka 20,00€/noc a dieta.

V ponuke je aj kompletne zariadená chata hneď vedľa penziónu, pre 6 osôb, ktorú odporúčame pre využitie ubytovania detí, alebo starších ľudí, ktorý chcú mať pokoj o trochu skôr.

Chatu prenajímame za poplatok 180,00€/noc.

Ubytovaným hosťom vieme samozrejme ponúknuť bohaté raňajky v cene 10,00€/osoba

Platba kartou nie je možná!

Vieme Vám ponúknuť chladiaci box, ktorý je veľmi dobre dispozične riešený a zabezpečí dokonalé vychladenie a tým aj kvalitu koláčov a tort, ktoré môžete priniesť na uloženie v horúcich letných dňoch aj deň pred vašou akciou a tým si eliminovať zbytočné stresy v daný deň. Tento chladiaci priestor Vám vieme ponúknuť za poplatok 8,00€/hod. Je vhodné ho použiť aj na, tvrdý alkohol, ktorý si môžete na hostinu priniesť, nakoľko Vám ho my ponúknuť nevieme. Priniesť si môžete aj slané výrobky, ako sú pagáče, syrové nite, či tyčinky...

Vieme Vám poskytnúť techniku, ako napríklad kompletnú aparatúru ozvučenia a farebných svetiel s mikrofónom za poplatok 150,00€.

Projektor s plátnom, prípadne televízor na premietanie za poplatok 50,00€.

Vyzbrojenie vonkajšieho klavíra s ľadom a Vašími nápojmi s príslušnými pohármi 100,00€, prípadne vnútorným sudom taktiež s ľadom a doplnkami k nápojom 50,00€.

V každom z balíčkov je zakomponovaná neobmedzená voda v džbánoch s citrónom a pomarančom.

Podľa skutočne spotrebovaného množstva a platného cenníka nápojov Vám bude doúčtovaná spotreba nealko nápojov. V ponuke máme fantu, tonic, sprite coca colu, kofolu, bielu a červenú víneu, džúsy multivitamín, pomaranč, jablko a minerálky. Pivo, víno a káva taktiež cappuccino, latte machiato. Čapujeme Bažant nealko a Bažanta 73-ku.

Menšie skupiny, oslavy, stretávky,... sú povolené do 00:00.
Potom si účtujeme za každú začatú hodinu 50,00€.
Príjmame len skupiny nad 20 osôb!



Pre radosť detí, máme vybudované detské ihrisko s preliezkami, hojdačkami, šúchalkami a trampolínou.

Po dohode ponúkame fotenie alebo jazdu s koňmi.

Na dotvorenie tohto vzácneho okamihu, Vám odporúčame osloviť niektorú z dekoratórok, ktoré splnia každé z Vašich prianí ohľadom dekorácie, výzdoby a perfektného nabudenia atmosféry v každom detaile.

Pre hostí ponúkame bezplatné parkovanie a wifi.
Konfety a ohňostroje sú u nás prísne zakázané!!!

Manažment István Pince:
Olívia Nemcsoková +421 911 324 724

Ranč pri penzióne (kone:)
Olívia Nemcsoková +421 911 324 721

Zoznam našich partnerov:

Výzdoba a kvety:

BT DECOR +421 949 788 983

PEPITA WEDDING +421 918 428 856

Kadernický salón VERONIKA +421 903 777 445

Hudobné skupiny:

Trio Béla a Já +421 948 098 309

MIT Zenekar +421 915 344 146

DJ Robo +421 903 443 559

DJ Kurpi +421 910 128 358

DJ Anti +421 908 503 622

Torty a zákusky:

OdZdenočky (lokálne, Šahy) +421 910 117 577

Julika sütemény (z Maďarska) +36/30-346-7733



Ponúkame Vám niekoľko možností na zostavenie jedálneho lístka pre Vašich hostí, výber skladby jedál by mal byť jednotný pre všetkých, no samozrejme vyhovíme aj deťom a hostom s intoleranciami.

Aperitív

Korenisté sladšie víno z našej pivnice, podávané s jahodou 0,1l – 1,20€.

Aperol spritz (aperol, prosecco, sóda, pomaranč, ľad) 0,1l – 2,50€.

Prosecco s hroznom 0,1 – 1,50€.

Frizzanté Lea (rosé) 0,1l – 1,50€.

Frizzanté Nia (biele suché) 0,1l – 1,50€.

Detské šampanské 0,1l – 0,80€.

Predjedlá

80g Tapas, antipasto rôzne variácie Tvrdé syry, olivy, suché salámy, prosciutto, údený losos, krevety s bruschetou...(kombinácie prispôbíme požiadavkám Vašich hostí) 6,50€.

80g Mozzarella s paradajkou, olivovým olejom, bazalkovým pestom a pečivom 4,00€.

80g Plnená broskyňa s maslovo-nivovou penou, listovým šalátom a pečivom 4,00€.

80g Kačacia pečeň na gril. jabĺčku s lokšou, plnenou makom a slivkovým lekvárom 8,00€.

60g Kačacia domáca paštéta so šalotkovým džemom s brusnicami a pečivom 7,00€.

80g Hovädzie carpaccio s dijónskym dresingom, parmezánom, rukolou a pečivom 6,00€.

80g Údený hovädzí jazyk s chrenom a pečivom 5,00€.

Polievky podávané v terinách

Domáci slepačí vývar s koreňovou zeleninou, rezancami a mäsom 3,00€.

Silný bažantí vývar podávaný s koreňovou zeleninou, ryžovými rezancami a trhaným mäsom 4,00€.

Hovädzí vývar podávaný s koreňovou zeleninou, hráškom a pečeňovými haluškami 4,00€.



Hlavné jedlá

- 150g** Grilovaný losos s maslovými zemiakmi a dusenou anglickou zeleninou **25,00€.**
- 150g** Grilované morčacie prsia s Cypruským syrom, dusenou fazuľkou a batatovými hranolkami, zdobené bylinkovým maslom **22,00€.**
- 200g** Pečené kačacie stehno s dusenou kapustou, parenou knedľou a masťenou lokšou **25,00€.**
- 150g** Pečená bravčová panenka na tlačенých zemiakoch s maslovým pórom, s vínovou omáčkou a restovanými kúriatkami **25,00€.**
- 150g** Dusená bravčová krkovička na kapustových strapačkách so slaninkou a fritovanou cibuľkou, preliata vínovou omáčkou s cesnakom a bylinkami **20,00€.**
- 150g** Teľacie medailónky dusené na červenom víne, s domácimi zemiakmi pečenými s cesnakom a rozmarínom **28,00€.**
- 150g** Jelenie špikované filety na spôsob sviečkovej s parenou knedľou a brusnicami **26,00€.**
- 150g** Bravčová panenka sus-vide, ovinutá parmskou šunkou a plnená kuracia roláda (taliansky paradajkový základ), tlačенé zemiaky so slaninou a špenátom, výpeková omáčka s čerstvým vínom **25,00€.**

Dezerty

- 125g** Belgické wafle s vanilkovou zmrzlinou, čerstvým ovocím a šľahačkou **3,50€.**
- 80g** Jablková štrúdl'a s vanilkovým krémom a šľahačkou **3,50€.**
- 100g** Horúce maliny s vanilkovou zmrzlinou a šľahačkou **3,50€.**
- 125g** Lágová tortička s mango sorbetom a šľahačkou **4,00€.**
- 100g** Zemiakové šúľance s maslom (maková, alebo orechová posýпка) **4,00€.**



Výber a cena jedál na Švédsky stôl v prípade, že si vyberiete dvoj - chodové menu z ponuky. Pri výbere samostatného Švédskeho stola bude pripočítaný prenájom priestorov a servis v hodnote 15,00€/osoba k danému výberu.

Niečo ľahšie na úvod:

80g Mix domácich a zahraničných syrov s olivami, hroznom a prosciuttom 3,00€.

100g Cestovinový šalát s tuniakom, zeleninou, kukuricou, syrom olivovým olejom, sušenými paradajkami 3,00€.

100g Čerstvý ovocný šalát s medom a citrónovou šťavou 2,00€.

0,33l Držkový perkelt s údeným mäsom, klobásou a kuriatkami (min. 10 porcií) 6,00€.

0,33l Kulajda (hubovo-zemiaková polievka so smotanou) 5,00€.

Šaláty:

60g Sterilizované kyslé mix prílohy, uhorky, baranie rohy, feferóny, kukuričky, cibuľky 1,50€.

100g Čerstvý zeleninový šalát 1,50€.

Hlavné jedlá na švédsky stôl:

100g Vykostené kuracie stehná na grile v medovo-kary marináde s horčicou 4,00€.

100g Vyprážané kuracie mini rezne, obalené v strúhanke so slnečnicovým jadrom 3,50€.

100g Vyprážané bravčové mini rezne, obalené v strúhanke s tekvicovým jadrom 3,50€.

100g Jelení perkelt na víne a bylinkách (zeler, mrkva, zázvor) 5,00€.

100g Pečená hurka, klobása a bôčik 4,50€.

100g Živánska (pečené bravčové stehno so zemiakmi, mix zeleniny, slanina, klobása, pečené vo vlastnej šťave) 5,00€.

100g Kuracie/bravčové bakonyi (slanina, hríby, smotanový základ na paprike) 4,00€/5,00€.

Prílohy k jedlám

150g Varené zemiaky s petržlenovou vňaťou a maslom, prípadne s kačacou masťou 2,00€.

150g Anglická dusená zelenina s maslom a medom, karotka, hrášok, kukurica, karfiol, brokolica 2,00€.

120g Grilovaná zelenina (farebná paprika, cuketa, baklažán, šampiňóny, červená cibuľa, cesnak, olivový olej bylinky) 2,50€.

150g Domáce maslové halušky 1,50€.

150g Jazmínová dusená ryža na cibuľke 2,00€.

150g Domáce pečené zemiaky s rozmarínom a cesnakom 2,00€.

150g Domáce zemiakové placky s cesnakom a majoránkov 2,50€.

100g Chlieb, pečivo, miešaný košík 0,50€.

Záverečný chod

0,33l Domáca kapustnica s údeným mäsom, klobásou, hubami a pečivom 5,00€.

Ceny sú uvedené na 1 porciu.





Plnená broskyňa s
maslovo-nivovou
penou.



Tapas antipasto, tvrdé
syry, olivy, suché
salámy, prosciutto...



Mozzarella s
paradajkou, olivovým
olejom.



Pečená bravčová
panenka na tlačенých
zemiakoch.



Panenka sus-vide a
plnená kuracia roláda
na zemiakoch.



Lávová tortička s
mango sorbetom a
šľahačkou.

Najlepšie vína z našej kolekcie:



Rizling Vlašský



Muškát Žltý



Dievčenský sen



Olívia



Rosé



Nagyapa Cuvée



Pecka



Nagyapa Cuvée



István Pince

ŠAHY, AGÁTOVÁ ULICA, KALVÁRIA



+421 911 324 724



ISTVANPINCE@GMAIL.COM



WWW.ISTVANPINCE.SK



ISTVÁN PINCE ÉS PANZIÓ



ISTVANPINCE



48.072411, 18.957956