



Társasági rendezvények  
az István Pincében



Tartsa nálunk a jubileumi ünnepségét, szervezzen itt az alkalmazottai számára csapatépítést, továbbképzést, vagy ünnepelje meg a keresztelőt, első áldozást, bér málkozást, esetleg csak úgy üljön le nálunk a családjával, barátaival, ismerőseivel egy kellemes ebédre vagy vacsorára.

Célunk, hogy minden rendezvény eredeti legyen.

A menüt maga állíthatja össze a saját elképzelése szerint.

A társasági rendezvények szervezésében gazdag tapasztalattal rendelkezünk.

Előnyeink közé tartozik az egyéni hozzáállás, mégpedig minden vendéghez, továbbá a kiváló étel, amelyet a panzió főszakácsa, Cibulka Maroš szavatol,

és nem utolsó sorban a készséges felszolgálók, akik igyekeznek teljesíteni a vendég minden kívánságát. Talán a panzió legvonzóbb hozadéka

maga a tulajdonos, aki mindezt kiépítette, szívét-lelkét beletette, hogy megfelelő helyet teremtsen az olyan csodálatos rendezvények számára, mint amilyen az Öné is.

A szív és elszántság, amelyet az ügyért áldoz, hogy itt minden vendég különlegesnek érezhesse magát, számtalan elégedett látogatót eredményez.

Végigkíséri a rendezvényét és közben felügyeli a tökéletes hangulatot, gondoskodik arról, hogy minden vendég megkóstolhassa a pincénk néhány remek borát.







Vendégeink számára kényelmes, klimatizált szobákat kínálunk, saját fürdőszobával és különböző elrendezésű ágyakkal. Az alap szobák kétszemélyesek, némelyik pótágyazható.

A kétágyas szoba ára 60,00€/éj + pótágy 20,00€/éj, gyermekek számára is elérhető. A panzió mellett található egy teljesen felszerelt faház is, amely 6 fő számára ideális, különösen gyerekek vagy idősebb vendégek számára, akik korábban szeretnék élvezni a nyugalmat. A ház bérleti díja 180,00€/éj.

A szállóvendégeink számára gazdag reggelit kínálunk 10,00€/fő áron.

**Fizetés kártyával nem lehetséges!**

Kínálunk egy jól kialakított hűtőboxot, amely biztosítja a sütemények és torták megfelelő hűtését a nyári meleg napokon, még a rendezvény előtt is, így elkerülhetők a felesleges stresszek. A hűtőbox bérleti díja 8,00€/óra. Ezt a hűtőt használhatják a saját alkoholos italok tárolására is, mivel mi nem tudunk alkoholt biztosítani. Pogácsák, sóssak stb. szintén behozhatók.

Továbbá biztosítani tudunk technikai felszereléseket is:

Teljes hangosítási rendszer mikrofonnal és fénytechnika: 150,00€

Projektor vászon, vagy televízió: 50,00€

Külső bár fagyival, italokkal és poharakkal: 100,00€

Belső hordó fagyival és italokkal: 50,00€

Ha bármilyen más kérdés merülne fel, állunk rendelkezésükre!



Minden csomagunkban korlátlan vízfogyasztás található citrommal és narancssal ízesítve.

A ténylegesen elfogyasztott mennyiség és az érvényes itallista alapján a nem alkoholos italok fogyasztása külön felszámításra kerül. Az elérhető italok között szerepel: Fanta, tonic, Sprite, Coca-Cola, Kofola, fehér és vörös bor, gyümölcslevek (multivitamin, narancs, alma) és ásványvizek. Sör, bor és kávé, valamint cappuccino, latte macchiato is rendelhető.

A Bažant alkoholmentes sör és a Bažant 73 sör csapolva kapható.

Kisebb csoportok, ünnepségek, találkozók... 00:00-ig engedélyezettek. Ezt követően minden megkezdett óráért 50,00€-t számítunk fel.

Csak 20 főnél nagyobb csoportokat fogadunk!



A gyermekek szórakoztatására egy játszóteret alakítottunk ki mászóakkal, hintákkal, csúszdákkal és trambulinnal. Igény szerint fotózást vagy lovaglást is biztosítunk.

A különleges pillanatok megkoronázásához javasoljuk, hogy vegyék igénybe egyik dekoratőrünket, akik minden kívánságukat teljesítik a dekoráció, a díszítés és a tökéletes hangulat megteremtése érdekében.

Vendégeink számára ingyenes parkolást és wifi hozzáférést biztosítunk.  
Konfetti és tűzijáték használata nálunk szigorúan tilos!



### **Partnereink listája:**

**István Pince Menedzsment:**

**Olívia Nemcsoková +421 911 324 724**

**Ranch (lovak):**

**Olívia Nemcsoková+421 911 324 721**

**Decor:**

**BT DECOR: +421 949 788 983**

**PEPITA WEDDING: +421 918 428 856**

**Fodrászszalon VERONIKA: +421 903 777 445**

**Zene:**

**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**

**Torták és sütemények:**

**OdZdenočky (helyi, Šahy): +421 910 117 577**

**Julika sütemények (Magyarországról): +36 30 346 7733**





Több lehetőséget kínálunk az étlap összeállítására vendégei számára.  
Az étkezések kiválasztásánál célszerű, ha az ételsor mindenki számára egységes, de természetesen figyelembe vesszük a gyermekek és az ételintoleranciával rendelkező vendégek igényeit is.

### **Aperitif:**

Különleges fűszeres, édes bor a pince választékából, eperrel tálalva 0,1 l – 1,20 €

Aperol spritz (Aperol, prosecco, szóda, narancs, jég) 0,1 l – 2,50 €

Prosecco szőlővel 0,1 l – 1,50 €

Frizzanté Lea (rosé) 0,1 l – 1,50 €

Frizzanté Nia (fehér száraz) 0,1 l – 1,50 €

Gyermekekpezsgő 0,1 l – 0,80 €

### **Előételek:**

80g Tapas, antipasto különböző változatai (sajtok, olívák, szárított kolbászok, prosciutto, füstölt lazac, garnélarák bruschettával...) (a kombinációk alakíthatók) 6,50 €

80g Mozzarella paradicsommal, olívaolajjal, bazsalikomos pestóval és pékáruval 4,00 €

80g Töltött őszibarack vajas-kéksajtos habbal, salátával és pékáruval 4,00 €

80g Kacsamáj grillezett almával, mákkrémmel és szilvalekvárral töltött laksa 8,00 €

60g Házi kacsapasztétom lekvárral, áfonyával és pékáruval 7,00 €

80g Marha carpaccio dijoni öntettel, parmezánnal, rukkolával és pékáruval 6,00 €

80g Füstölt marhanyelv tormával és pékáruval 5,00 €

### **Levesek (tálban tálalva):**

Házi csirkeleves gyökérzöldségekkel, tésztával és hússal 3,00 €

Erős fácánleves gyökérzöldségekkel, rizstésztával és szaggatott hússal 4,00 €

Marhahúsleves gyökérzöldségekkel, borsóval és májgaluskával 4,00 €





## Főételek:

- 150g Grillezett lazac vajjal készült burgonyával és párolt angol zöldségekkel 25,00 €
- 150g Grillezett pulykamell ciprusi sajttal, párolt zöldbabbal és édesburgonya hasábbal, díszítve fűszeres vajjal 22,00 €
- 200g Sült kacsacomb párolt káposztával, gőzölt knédliel és zsíros laksával 25,00 €
- 150g Sült sertésszűz tört burgonyán, vajjal készített póréhagymával, boros szósszal és pirított csibiske gombával 25,00 €
- 150g Párolt sertéstarja káposztás nokedlivel, szalonnával és sült hagymával, boros- fokhagymás és fűszeres szósszal 20,00 €
- 150g Vörösborban párolt borjú medailonok, házi fokhagymás rozmarinos sült burgonyával 28,00 €
- 150g Szarvasfilé „sviečková,, módra, gőzölt knédliel és áfonyával 26,00 €
- 150g Sous-vide sertésszűz, prosciuttóba tekerve, töltött csirke tekercs (olasz paradicsomos alap) nyomott burgonya szalonnával és spenóttal, vörösboros szósszal 25,00 €

## Desszertek:

- 125g Belga waffel vaníliafagylalttal, friss gyümölcsökkel és tejszínhabbal 3,50€
- 80g Almás rétes vaníliakrémmel és tejszínhabbal 3,50 €
- 100g Forró málna vaníliafagylalttal és tejszínhabbal 3,50 €
- 125g Láva tortácska mangósorbet-tel és tejszínhabbal 4,00 €
- 100g Burgonyás galuska vajjal (mákos vagy diós szórással) 4,00 €





**Széles választék és árak a svédasztalos étkezéshez,  
ha kétfogásos menüt választanak.**

**A svédasztal önálló választása esetén az árhoz hozzáadódik a helyiségbér és a szolgáltatás, melyek 15,00 €/fő összegben kerülnek kiszámításra.**

**Könnyed kezdés:**

- 80g Vegyes házi és külföldi sajtok olívákkal, szőlővel és prosciuttóval 3,00 €**
- 100g Tésztasaláta tonhallal, zöldségekkel, kukoricával, sajttal, olívaolajjal és szárított paradicsommal 3,00 €**
- 100g Friss gyümölcssaláta mézzel és citromlével 2,00 €**
- 0,33l Pacal pörkölt füstölt hússal, kolbásszal és csibiskével (min. 10 adag) 6,00 €**
- 0,33l „Kulajda,, (gombás-krumplis leves tejszínnel) 5,00 €**

**Saláták:**

- 60g Sterilizált savanyúság (kevert köret, uborka, csípős paprika, kukorica, hagyma) 1,50 €**
- 100g Friss zöldségsaláta 1,50 €**

**Főételek a svédasztalhoz:**

- 100g Csont nélküli grillezett csirkecomb mézes-curry marinádban 4,00 €**
- 100g Sült csirke mini rántott szeletek, zsemlemorzsában napraforgóval 3,50 €**
- 100g Sült sertés mini rántott szeletek, zsemlemorzsában tökmaggal 3,50 €**
- 100g Szarvas pörkölt borral és fűszerekkel (zeller, sárgarépa, gyömbér) 5,00 €**
- 100g Sült hurka, kolbász és oldalas 4,50 €**
- 100g „Živánska,, (sült sertéscomb krumplival, kevert zöldségekkel, szalonnával, kolbásszal, saját levében sütve) 5,00 €**
- 100g Csirke/sertés bakonyi (szalonna, gomba, tejszínes-paprikás alap) 4,00 €/5,00 €**



## Köretek az ételekhez:

- 150g Főtt burgonya petrezselyemzölddel és vajjal, vagy kacsazsírral 2,00 €  
150g Angol párolt zöldségek vajjal és mézzel (répa, borsó, kukorica, karfiol, brokkoli) 2,00 €  
120g Grillezett zöldségek (színes paprika, cukkini, padlizsán, gomba, vöröshagyma, fokhagyma, olívaolaj, fűszerek) 2,50 €  
150g Házi vajjal készült haluska 1,50 €  
150g Jázmin rizs hagymával párolva 2,00 €  
150g Házi sült burgonya rozmaringal és fokhagymával 2,00 €  
150g Krumplis harula, fokhagymával és majoránnával 2,50 €  
100g Kenyér, pékáru, vegyes kosár 0,50 €

## Záróétel:

- 0,33l Házi káposztaleves füstölt hússal, kolbással, gombával és pékáruval 5,00 €

**Az árak egy adagra vonatkoznak.**







**Töltött őszibarack  
vajás-kéksajtos  
habbal.**



**Tapas, antipasto  
különböző változatai,  
sajtok, olívák....**



**Mozzarella  
paradicsommal,  
olívaolajjal,...**



**Sült sertésszűz tört  
burgonyán, vajjal  
készítet...**



**Sous-vide  
sertésszűztöltött  
csirke tekercs.**



**Láva tortácska  
mangósorbet-tel és  
tejszínhabbal.**



# A legjobb borok a gyűjteményünkből:



Olasz Rizling



Sárga Muskotály



Leány Álom



Olívia



Rosé



Nagypapa Cuvée



Pecka



Nagypapa 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