KOLOSKA CSÁRDA
BALATONFÜRED

Esküvői ajánlatok

2026

www.www.koloskacsarda-panzio.hu

Kedves Jegyespár!

Tudjuk: sok a bizonytalanság, félelem és a feladat (hát még a költség...) egy esküvő tervezésekor.

Ebben szeretnénk és tudunk is segíteni. Szakembergárdánk és az ország élvonalába tartozó hátterünkkel a vendéglátási feladatokat levesszük a válláról, és bizalommal, nyugodtan tekinthet életének legfontosabb vacsorájának estéjén a jövőbe.

Tapasztalatok alapján lettek összeállítva, koncentrálva a magyaros ízvilágra, de nem feledkezve meg a modern igények teljesítéséről sem, koncentrálva a vevőbarát árakra. Önök sem csalódhatnak benne.

Természetesen további igény esetén széleskörű meleg- és hideg étel választékunkból módosíthatják az alap menüsorokat ízlésük és igényeik szerint, mesterszakácsaink, chefjeink szívesen fogadják elképzeléseiket, eltérő ötletek, hagyományok nem okoznak akadályt, ossza meg velünk elképzeléseit, felkészültünk minden kérésre.

Várjuk jelentkezésüket, hogy a részletekben is tudjunk segíteni.

Üdvözlettel:
Albrecht Viktor
+36 70 776 6384

Forgatókönyv javaslat

(személyesen pontosítjuk)

Természetesen ahány ház, annyi szokás, ezeket személyesen tisztázzuk majd. Lehetőség van vendégváró menüre is délben és malacot is forgathatunk nyárson éjfélkor. Egy hagyományos este nagyjából a következők szerint épül fel:

Rendezvény időtartama

17:00-03:00

17:30-tól vendégfogadás a vacsora helyszínen welcome drinkkel

A bejáratnál formaruhás, csokornyakkendős pincérek köszöntik, majd kínálják Welcome drinkkel a vendéget. A Welcome drinkben megtalálható italok: félszáraz és alkoholmentes pezsgő, ásványvíz citromkarikával, valamint az Önök által biztosított röviditalok és bor.

18:30 pezsgős koccintás és beszéd

Miután minden kedves vendég beérkezett a vacsora helyszínére, a pincérek tálcán pezsgőt kínálnak a vendégeknek, majd az est házigazdája köszönti a vendégeket és a koccintás után megnyitja az este programját. (A pezsgőt Önök biztosíthatják)

18:45- kb. 20:15 vacsora

a választott menüvel.

kb. 22:00

A jó hangulatot fokozza a torta ünnepélyes felvágása és szétosztása. Igény esetén a kollégák segítenek a kiosztásban.

0:00

Menyasszonytánc és éjféli vacsora büféasztalon. Az italpult folyamatosan a vendégek szolgálatára áll.

Alapfogalmak és alapszolgáltatások az árban

Mi micsoda?

ÜLTETETT BÜFÉFOGADÁSOK

Képzeljen el egy pompás fogadást, ahol akár több mint huszonötféle fogásból válogathatnak vendégei mosolygós kollégáink segítségével. A pincérek serege elegánsan és feltűnés nélkül követi minden kívánságát, a kovácsolt vas és ezüst díszeken megcsillan a mécsesek fénye...
Azon eseményekre ajánljuk, amelyeken szeretnénk vendégeinket elegáns, reprezentatív formában, gazdag ételkínálattal megvendégelni, de egyúttal biztosítani kívánjuk számukra, hogy a vendégek tudjanak ismerkedni, beszélgetni kényelmes körülmények között. Sajátossága, hogy minden ételt díszített büféasztalon helyeznek el, amelyet igény szerint összeválogatva, ülve lehet elfogyasztani. Az állófogadás széles ételválasztékában a hideg, a meleg előételek, meleg főételek, saláták, desszertek, gyümölcsök, levesek is megtalálhatóak. A manapság divatos látványpultokkal még gazdagabbá tehetjük a gasztronómiai kínálatot. Az italválasztékot tekintve borok, pezsgők, sörök, üdítők egész skáláját helyezhetjük el a büféasztalok közelében lévő italpultokon.
A „kombinált díszfogadások" megoldása: a hideg vagy meleg előételt tányérszervízzel (amennyiben van rá igény), és/vagy a levest pedig csészében vagy tálban az asztalhoz szervírozzák a pincérek. A főfogást már a gazdagon terített büféasztalról választják ki. Így a hagyományos vacsora hívei is kapnak egy gesztust a vendéglátótól és a fiatalosabb, nagyobb választékú büféasztalról szívesen választanak leves után főételt a vendégek.

HAGYOMÁNYOS VACSORÁK (francia tálalás)

Hosszabb, általában 7-12órás időtartamú, reprezentatív jellegű rendezvények étkezési típusa.
A vendégek kényelméről a 8-10-12 személyes asztalok gondoskodnak. Ételválasztéka az állófogadáshoz hasonlóan általában hideg és meleg ételekből, salátákból, desszertekből állhat.
Az esküvői vacsorák – például a falusi lagzik – úgynevezett francia étkezés formájában zajlanak: az egyes fogásokat tálakon hordják az asztalhoz a felszolgálók, majd a vendégek maguknak szednek. A hagyományos magyaros menü általában tyúkhúslevesből (tájegységenként szokás lehet a hús és a zöldség különtálalása tányéron a leves mellett), különféle sültekből, pörköltekből és töltött káposztából áll. A standard menükben leves és sültes tál szerepel, de kiegészíthető külön fogásként, vagy egyszerre tálalt marha- sertés- csirke- vagy kakaspörkölttel, debreceni töltött káposztával is.
Éjfélkor a legtöbb tájegységben hagyomány a töltött káposzta, de választhat egyéb ötleteinkből is. (Lásd később és a honlapon)

Előnyei: A hagyományokhoz sokan ragaszkodnak és egy esküvő jó alkalom visszatérni szüleink megszokott stílusába. Ha a vendégseregben sok az idősebb vendég, esetleg olyan vidékről érkeznek, ahol jobban ragaszkodnak a hagyományos vacsorához, ez a jó döntés.

Alapfogalmak és alapszolgáltatások az árban
Mi micsoda?
ALAPSZOLGÁLTATÁSOKBÓL

Büféasztal (italpult is) és főasztal

A főasztalt és a büféasztalt „szoknyázzuk” (ha nincs más igény), fehér szoknyával. Ezüst gyertyatartók a büféasztalon, rozsdamentes evőeszközök, fehér porcelán tányérok (Glória Hotel porcelán vagy Zsolnai Gastro), üvegballon poharak, porcelán kávéskészletek, egységes színek (egyeztetve Önökkel) a kasírszoknyában, szalvétákban és gyertyákban.

Pincérek

Szakképzett, formaruhás pincérek emelik az ünnep fényét. Ruházatuk férfiaknál fehér ing fekete mellény, fekete csokornyakkendő, nőknél fehér blúz és fekete alj. A felszolgálók készséggel állnak a vendégek rendelkezésére mind étel, mind ital tekintetében. A lebonyolítási szakember – rendezvényfőnök – minden esetben a rendezvény kitelepülésétől az utolsó eszköz elszállításáig a helyszínen tartózkodik.

Terítékdíjak

Francia tálalásnál és kombinált fogadásnál alap- és mélytányérral terítünk, állófogadáskor a büféasztalon vannak a tányérok. I. kategória (alapterítés): gratis, a kiajánlási árban benne van! (Az asztalt elegáns fehér abrosszal, színes dekor csíkkal, evőeszközváltással, szalvétával megterítjük, közepére hangulatos gyertyát helyezünk.)

Menüajánlatok
Ültetett, kombinált svédasztalos

I. VARIÁCIÓ

Hidegtálak:

- Csirkemáj-falatok mandulás bundában, grillezett zöldségszalmával és rántott petrezselyemmel
- Töltött dagadó csabai kolbásszal mozaikolva, krumplis rétessel
- Vegyes extra ízelítô tál (sonka, szalámi, füstölt nyelv, csabai karaj, sült karaj salátaágyon, idényzöldség díszítés)
- Vegyes sajttál hazai sajtokból Extra saláták tálban: fûszeres farfalle háromféle szalámival, frankfurti burgonyasaláta, bécsi virslisaláta, francia saláta

Meleg ételek chajfingben svédasztalon:

- Csirkemáj majoránnával, baconbe göngyölve
- Hortobágyi húsos palacsinta tejfölösen
- Vaslapon sült rozmaringos csirkecomb-filé
- Barna sörrel pirított sertéscsülök
- Francia rakott burgonya (vegetáriánus)

Köretek:

- Sáfrányos párolt rizs
- Vajas burgonya
- Parázs burgonya

Kenyérfélék:

- Fehérkenyerek
- Többféle parti zsemle

Desszertek:

- Mézes krémes
- Könnyű almás pite
- Teakrém rumos aranymazsolával
- Valamint a vendégek által biztosított házi süteményeket tálaljuk és szervírozzuk

Alapár: 18 600 Ft/fő

Menüajánlatok
Ültetett, kombinált svédasztalos

II.VARIÁCIÓ – HIDEG-MELEG KOMBINÁLT, SZEMÉLYZETTEL ÉS AZ ÉTKEZÉSHEZ SZÜKSÉGES ÖSSZES ESZKÖZZEL

Leves:

Újházi gyöngyözô tyúkhúsleves benne főtt tyúkhúsával, gazdagon zöldségezve csészében az asztalhoz tálalva

Meleg ételek chajfingben kínálva svédasztalon:

- Hortobágyi húsos palacsinta paprikás szószban, házi tejfellel
- Vörösboros marhalábszár-pörkölt sós burgonyával
- Pulykamell filé házi sonkával, parajjal és füstölt fürjtojással töltve parenyica mártással, párolt rizzsel
- Kiskerti zöldség halom, besamel mártással és sajtkéreggel egybesütve

Hidegtálak:

- Vegyes extra ízelítő (sonka, szalámi, füstölt nyelv, csabai karaj, sült karaj, kaszinótojás, tormás sonkatekercs, tûzdelt bélszín, sült csirkemell, pulyka galantin)
- Aszalt gyümölcsökkel töltött pulykamell, sajt tortácskával
- Sajtválogatás hazai sajtokból, hozzáillő zöldségekkel, gyümölcsökkel
- Hideg vegyes sültek talon (Rántott borda, gödöllôi töltött csirke, rántott csirke, csabai töltött karaj)

Extra saláták tálon:

- Frankfurti saláta
- Kiskerti saláta kétféle öntettel,
- Őszibarackos sajtsaláta,
- Cézár saláta frissen bekeverve

Kenyérfélék:

- Fehérkenyerek
- Többféle parti zsemle

Desszertek:

Asztalokra felkészítve vegyes teasütemény, mini isler, mini linzer, mini zserbó, kókuszszelet, sajtos és krumplis pogácsa, sajtos masni, szezámos- és mákos kocka, sajtkrémes roló stb., valamint a vendégek által biztosított házi süteményeket tálaljuk és szervírozzuk

Alapár: 18 800 Ft/fő

Menüajánlatok
Ültetett, kombinált svédasztalos

III.VARIÁCIÓ – SZEMÉLYZETTEL ÉS AZ ÉTKEZÉSHEZ SZÜKSÉGES ÖSSZES ESZKÖZZEL

Leves:

Magyaros gazdag húsleves házi csigatésztával, benne főtt marha és tyúkhússal gazdagon zöldségelve, tálban asztalhoz felszolgálva (a húsokat külön tálakban tesszük ki tormamártással)

Hidegtálak:

- Póréhagymás, pikáns szalonnába tekert sült karajszeletek hidegen, és gyöngyhagymával
- Borjúpástétom Julienne zöldségeken, fehérboros joghurttal
- Vadpástétom tésztában, tokaji zselével, Mozzarella caprese (friss paradicsommal)
- Sajtválogatás hazai sajtokból, hozzáillô zöldségekkel, gyümölcsökkel

Saláták:

- Friss görögsaláta fetasajttal, fekete olívabogyóval
- Cézár saláta csirkévelfrissen helyben bekeverve
- Tzatziki zöld és fekete olíva bogyókkal

Meleg ételek:

- Borban érlelt jércemell parasztsonkával, parenyica mártással
  Pikáns töltött sertésszelet (reszelt sajttal, julienne csemege uborkával és császárral töltve, tárkonyos pecsenyelével tálalva)
- Afrikai harcsafilé zsályás gombamártással
- Vadpörkölt borókabogyós gin mártással
- Paprikás sült patiszon tallérok joghurtszósszal (vegetáriánus)

Köretek:

- Párolt rizs petrezselymesen
- Majorannás sült burgonya
- Forgatott burgonya
- Grillezett zöldségek

Desszertek:

- Almatorta fahéjas barnacukor szórással
- Gesztenye mousse kehelyben, csoki forgáccsal
- Somlói galuska pohárban

Kenyérfélék:

- Mini vegyes pékáruk
- Kenyér

Alapár: 20 060 Ft/fő

Menüajánlatok
Ültetett, kombinált svédasztalos

IV.VARIÁCIÓ – HIDEG-MELEG KOMBINÁLT, SZEMÉLYZETTEL ÉS AZ ÉTKEZÉSHEZ SZÜKSÉGES ÖSSZES ESZKÖZZEL

Hideg előételek tányéron asztalhoz szervírozva:

- Fűszervaj, mini zsemle
- Libamáj-tortácska tokajis zselében
- Pisztáciás pulykatekercs friss ananásszal

Leves asztalhoz tálalva:

Konyakos fácán erőleves fürjtojással és melle húsa gombóccal csészében

Büféasztalon:

Francia hagymaleves roquefortos kretonnal

Meleg ételek:

- Lazacfilé vajban sütve kapormártással, zöldséges barnarizzsel
- Narancsos szarvas pörkölt, szalonnás házi tarhonyával
- Libamell szegfűszeges mézzel pácolva, birsalmás lila káposztával, tepsis burgonyával
- Borjúérmék bikavérben érlelve, szalonnában sütve, vörösboros erdei gombaraguval, vajas hordó burgonyával
- Fokhagymás bárányсült parázs burgonyával ratatouille raguval, majoránnás sült burgonyával
- Zöldséges rétes szezámmal, négysajt mártásban

Hideg ízelítők:

- Házilag füstölt mangalica sonka, hordós vecsési savanyúval
- Pácolt galambpástétom hagymacsírával
- Szalajkavölgyi pisztrángtekercs stiftelt mandulával
- Angolosra sült kacsamell, vöröskáposzta salátával

Saláták:

- Kacsamell-saláta mézes joghurttal, mézes narancssalátafúgével és mentával
- Café de Paris saláta
- Károlyi saláta

Meleg desszertek:

- Túrógombóc akácmézes-tejföllel
- Vargabéles vaníliamártással

Desszertek:

- Csokoládé mousse fehéren feketén
- Mini vegyes rétes variáció (meggyes, túrós, és almás)

Alapár: 23 200 Ft/fő

Menüajánlatok
Ültetett, kombinált svédasztalos

V.VARIÁCIÓ – HIDEG-MELEG KOMBINÁLT, DÍSZFOGADÁS SZEMÉLYZETTEL ÉS AZ ÉTKEZÉSHEZ SZÜKSÉGES ÖSSZES ESZKÖZZEL

Leves:

Gulyásleves magyar szürkemarhából csészében asztalhoz tálalva

Hideg ételajánlatunk:

- Baconban sütött, libamájjal mozaikolt jérce galantin, áfonyás ribizli zselés körtesalátával
- Dijoni mustárral pácolt, tûzdelt angol hátszín, márványsajttal töltött lilahagyma koronával
- Mangalica sonka savanyú káposzta levélbe tekerve • Gemenci vaddisznópástétom szárnyas májjal mozaikozva, gyümölcskosárkával körítve
- Óriás sajttálak almával és dióval

Saláták:

- Párolt zöldségek olajos dresszingben
- Sült jércemell salátán uborkacsíkokkal, fokhagymás joghurtban
- Olasz spagetti saláta friss parmezánnal

Meleg ételek:

- Afrikai harcsafilé zsályás gombamártással
- Borjú sajttal, sonkával tekerve
- Kacsasült szeletek káposztás cvekedlivel
- Parajos camembert-rel töltött szűzsült
- Gombás-tejszínes penne parmezánforgáccsal

Köretek:

- Kapros vajas hordó burgonya
- Illatos jázmin rizs
- Francia rakott burgonya
- Frissen sült zöldségek

Desszertek:

- Máglyarakás barack öntettel
- Mézes diófelfújt durvára örölt dióval megszórva
- Eperkrém kehelyben
- Friss gyümölcsök
- Mini vegyes pékáruk

Alapár: 24 950 Ft/fő

Hagyományos (francia tálalásos tálszervízes) vacsorák

I.VARIÁCIÓ – TÁLSZERVIZES DÍSZFOGADÁS SZEMÉLYZETTEL ÉS AZ ÉTKEZÉSHEZ SZÜKSÉGES ÖSSZES ESZKÖZZEL

Leves:

Újházi gyöngyöző tyúkhúsleves házi csigatésztával és benne főtt húsokkal csészében

Fôételek:

- Mátrai borzaska pulykamellből
- Fűszeres sült oldalas hentes raguval
- Hawaii jércemell szeletek
- Vegyes zöldségfélék bundában (karfiol, cukkíni, gomba)
- Tengeri hal sörtésztában sütve

Köretek:

- Párolt rizs
- Petrezselymes burgonya
- Savanyúság tányérszervizzel: csemege uborka

Kenyérfélék:

Fehérkenyerek

Desszertek:

- Asztalokra felkészítve sajtos és krumplis pogácsa, sajtos roló, masni
- Valamint vacsora után a vendégek által biztosított házi süteményeket tálaljuk és szervírozzuk (külön rendelhetô aprósütemény 1 750 Ft/kg áron tőlünk is)

Alapár: 18 500 Ft/fő

Hagyományos (francia tálalásos tálszervízes) vacsorák

II.VARIÁCIÓ – TÁLSZERVIZES DÍSZFOGADÁS SZEMÉLYZETTEL ÉS AZ ÉTKEZÉSHEZ SZÜKSÉGES ÖSSZES ESZKÖZZEL

A LEGNÉPSZERűBB MENÜ

A pincérek tálon hordják az asztalokhoz a 4-6 személyestálakat,
ahol a vendégek maguknak tálalnak (francia tálalás).
Vegyes, sós aprósütemények az asztalokra tányéron felkészítve.

Leves (tálból kínálva):

•Újházi gyöngyöző húsleves házi csigatésztával és benne főtt húsokkal topfban

Meleg ételek (tálszervíz)

Vegyes sültes tál:

- Sajttal-sonkával töltött pulykamell
- Grillezett csirkecomb és mell
- Rántott karfiol, rántott gomba
- Cigánypecsenye sült szalonnával fokhagymásan

Tálból kínált étek:

Marhapörkölt, házi galuskával (a főételeket egy időben tálaljuk fel)

Köretek (tálszervíz a főételekkel):

- Rizi-bizi
- Petrezselymes burgonya

Saláták (tányér szervíz):

Vegyes savanyúság (ecetes uborka, ecetes paprika és vegyes vágott savanyúság)

Desszert (tálszervíz asztalonként):

Mini magyaros vegyes rétes variáció (meggyes, túrós és almás)

Kenyérfélék:

- Friss barna- és fehérkenyerek
- Parti zsemle

Alapár: 20 070 Ft/fő

Hagyományos (francia tálalásos tálszervízes) vacsorák

III.VARIÁCIÓ – TÁLSZERVíZES DÍSZFOGADÁS SZEMÉLYZETTEL ÉS AZ ÉTKEZÉSHEZ SZÜKSÉGES ÖSSZES ESZKÖZZEL

A pincérek tálon hordják az asztalokhoz a 4-6 személyes tálakat, ahol a vendégek maguknak tálalnak. (francia tálalás) Vegyes, sós aprósütemények az asztalokra tányéron felkészítve.

Előétel tányérszervízzel:

Hortobágyi palacsinta

Leves:

Vőlegényfogó leves tálban

Főételek:

- Csabai kolbászhússal töltött sertéskaraj
- Jércemell szeletek Budapest raguval
- Óvári sajttal és házi sonkával töltött pulykamell mandulás bundában
- Fényezett borjúszegy erdei gombaraguval
- Vegyes zöldségfélék sörtésztában sütve (brokkoli, karfiol, gomba)

Köretek:

- Vajas jázminrizs
- Parázs burgonya
- Grillezett idényzöldségek

Savanyúság:

- Vegyes kiskerti saláta

Kenyérfélék:

Friss barna-és fehérkenyerek

Desszertek:

- Gyümölcssaláta
- Fagylalt gombóccal és tejszínhabbal tányéron

Alapár: 19 750 Ft/fő

Hagyományos (francia tálalásos tálszervizes) vacsorák

IV.VARIÁCIÓ – TÁLSZERVIZES SZEMÉLYZETTEL ÉS AZ ÉTKEZÉSHEZ SZÜKSÉGES ÖSSZES ESZKÖZZEL

A pincérek tálon hordják az asztalokhoz a 4-6 személyes tálakat, ahol a vendégek maguknak tálalnak (francia tálalás).

Leves (tálban):

Magyaros gazdag húsleves házi csigatésztával, benne főtt marha és tyúkhússal gazdagon zöldségelve, topfban fölszolgálva (a húsokat kívánságra külön tálakban tesszük ki tormamártással)

Főételek (tálszervíz)

Vegyes sültes tál:

- Bárányborda zsemlés bundában sütve
- Káposztás tésztával töltött mézes kacsamell kemencében sütve
- Barna sörös sertés-csülökhús Pékné raguval
- Szezámos csibe mell szeletek
- Rántott karfiol, gomba és sajt falatok

Köretek (sültekkel együtt):

- Sáfrányos tarka rizs
- Vajas hordó burgonya
- Petrezselymes-vajas zöldséghalmok csőben sütve

Savanyúság (tányérszerviz):

Idény saláta (jégsaláta, paradicsomsaláta, csemege uborka, ecetes paprika és vegyes vágott savanyúság)

Kenyérfélék:

- Parti zsemlék
- Fehérkenyerek

Desszertek (tálon tálalva asztalonként)

Alapár: 24 550 Ft/fő

Éjféli vacsorák

Menü:

Minden étel 1/2 adag/főre kalkulálva éjfél utánra!

2025 Ft/fő

- Mini töltött káposzta kakastaréjjal és házi tejföllel
- Vörösboros marhapörkölt sósburgonyával
- Tejszínes-gombás pulykamell csíkok párolt rizzsel
- Tejfeles paprikás sertésszelet

2350 Ft/fő

- Vörösboros gombás vadpörkölt forgatott burgonya
- Bakonyi paprikás csirkecomb-filé
- Töltött dagadó pecsenyelében forgatott burgonyával
- Borjú csülökpörkölt
- Kakascomb pörkölt

2190 Ft/fő

- Egyszerűbb hidegtálak (hideg magyaros vegyes ízelítő, sonkatekercs, sültek,kaszinót ojás stb.) és saláták friss kenyérrel
- Borjúpaprikás galuskával
- Grillparti éjfélre 1. csirkemáj és virsli angolszalonnába tekerve, vaslapon grillezve
- Grillezett zöldség nyársak kétféle öntettel, mini rablónyárs roston sütve

4960 Ft/fő

Éjféli grillparti: nagyon látványos és ízletes, tovább fokozza a hangulatot.
Természetesen a mennyiség nem ugyanaz, mint egy grill vacsoránál, de a munka és eszköz igény hasonló nagyságrendű, ezért ez a legdrágább variáció.

- Mustáros-mézes pácolt csirkemell
- Sertés karaj magyaros páccal
- Fûszeres pulykasaslik szilvával pálcikán
- Zöldfûszerekkel pácolt csirkemell saslik pálcikán
- Grillezett western burgonya, Grillezett padlizsán

Saláták:

- Majonézes édes körte saláta
- Kiskerti kevert saláta
- Friss görögsalátafetasajttal
- Vitaminsaláta joghurtos öntettel

Kenyérfélék:

- Fehérkenyerek
- Parti zsemlék

Bármilyen egyéb igényt is szívesen megvalósítunk.

Balatonfüred, Koloska-völgy • Mobil: +36 70 776 6384 • koloskarendezveny@gmail.com • www.www.koloskacsarda-panzio.hu

Szívesen állunk rendelkezésére kollégáimmal egy egyeztetett időpontban személyes megbeszélésre.

Igény esetén bemutatjuk egyik kiszolgáló konyhánkat és az ott zajló munkát is, ahol mesterszakácsaink a kedvező árak mellett a legmagasabb színvonalú szolgáltatások teljesítésére is felkészültek.

Kóstoló megszervezésére is van mód, évente több alkalommal szervezünk ilyen alkalmakat (külön térítés ellenében, valamely rendezvényhelyszínen. Részletekről érdeklődjön nálunk!)

Természetesen a mellékelt ajánlatok módosíthatók, de minden módosítás az árak változását vonhatja maga után.

Felhívjuk kedves megrendelőink figyelmét, hogy jelen ajánlat bármilyen módosítása az árak változását vonhatja maga után.

További kérdéseire szívesen válaszolunk, kérem, keressen mailben.

Válaszukat várva, üdvözlettel:

Albrecht Viktor
+36 70 776 6384

KOLOSKA CSÁRDA
BALATONFÜRED

8320 Balatonfüred, Koloska-völgy • Tel.: +36/87/703-037 •
Mobil: +36 70 776 6384 • koloskarendezveny@gmail.com •
www.www.koloskacsarda-panzio.hu