

GALUSCHKA

BISTRO & GARDEN



HELYSZÍNÜNK IDEÁLIS VÁLASZTÁS

mindazok számára, akik igényes, mégis sokoldalúan alakítható környezetben szeretnék megvalósítani rendezvényüket.

Két különálló, bérelhető termünk és hangulatos fedett kültéri teraszunk lehetőséget biztosít kisebb, bensőséges események, valamint nagyobb létszámú bankettek, céges és családi rendezvények lebonyolítására egyaránt.

Célunk, hogy partnereink számára magas színvonalú, rugalmasan alakítható és professzionális környezetet biztosítsunk, ahol minden részlet az esemény sikerét szolgálja.





SOMMELIER TEREM

Befogadóképesség: 30 fő

Világos, elegáns kialakítású terem, amely kiválóan alkalmas megbeszélések, tréningek, esküvők, gálavacsorák és ünnepi események megrendezésére.

Fél nap (4 óra) : **35.000 Ft**

Egész nap : **90.000 Ft**





GRAND CRU TEREM

Befogadóképesség: 40 fő

Világos, elegáns kialakítású terem, amely kiválóan alkalmas céges konferenciák, tréningek, esküvők, gálavacsorák és ünnepi események megrendezésére.

Fél nap (4 óra) : **80.000 Ft**

Egész nap : **160.000 Ft**





KERT- TERASZ

Befogadóképesség 50 fő

Fél nap (4 óra) : **45.000 Ft**

Egész nap : **80.000 Ft**





TERMEINK ÉS CSOMAG- AJÁNLATOK

Termeink külön-külön vagy együttesen is bérelhetők.

Egyedi ajánlatainkat minden esetben a rendezvény típusa, létszáma és időtartama alapján állítjuk össze. Kérje személyre szabott ajánlatunkat elérhetőségeinken.

Rendezvényeinkhez teljes körű catering szolgáltatást biztosítunk:



Ültetett
bankett
vacsora



Állófogadás



Büféasztalos
étkezés



Italcsomagok



Egyedi
menüsor
összeállítása



A menüsorok minden esetben egyedi igények és ételérzékenységek figyelembevételével kerülnek összeállításra.

A rendezvények gördülékeny
lebonyolítása és a

MAGAS SZÍNVONALÚ KISZOLGÁLÁS

érdekében az alábbi struktúra szerint
biztosítjuk ételválasztékunkat:

11 főtől szűkített étlapról történő választás-
ra van lehetőség.

15-25 fő közötti létszám esetén előzetesen
egyeztetett, fix menüajánlat alapján
szolgáljuk fel az ételeket.

25 fő felett büféasztalos étkezési formát
javaslunk és biztosítunk.



A menüsorok minden esetben egyedi igények és ételérzékenységek figyelembevételével
kerülnek összeállításra.



MENÜ AJÁNLATUNK

15-25 fő között

Hideg kacsamáj

Harcsapaprikás, túrós csusza

Lúdláb

13.900 Ft / fő

Gyöngytyúkleves

Rántott mangalica, zempléni sajttal
és mangalicasonkával töltve,
burgonyasaláta

Aranygaluska

12.900 Ft / fő

Cékla füge kecskesajt

Tojásos galuska

Kókusztejes tejberizs citrusokkal

10.900 Ft / fő

Pogácsa

(tepertős, sajtos, burgonyás)

1.900 Ft / fő

Mangalica ízelítő

(Sonka, kolbász, tepetrő, májkrém,
zöldségek, friss kovászos kenyér)

1.900 Ft / fő

Zempléni sajtválogatás

- Friss és érlelt sajtok
- Házi lekvárok
- Aszalt gyümölcsök
- Friss kovászos kenyér

5.500 Ft / fő





BÜFÉ AJÁNLAT I.

10.500 Ft / fő

Húsleves

Cézársaláta, pirított csirkemell
Füstöltpisztráng, karalábé, kapribogyó

Pirított csirkemell
Mangalica pörkölt
Feketetőkehal tempura

Juhtúrós sztrapacska
Burgonyapüré
Grillezett zöldségek
Párolt basmati rizs

Kevert saláta
Savanyúságok

Kókusztejes tejberizs, citrusok
Málnás tiramisu





BÜFÉ AJÁNLAT II.

14.900 Ft / fő

Bárány raguleves
Kókusztejes karfiollevés

Füstölt harcsa, zeller, almák
Mangalica rilette
Kéksajt, füge, céklák

Rántott csirkemell
Harcsapaprikás
Töltött mangalicadagadó
Vörösboros marhapofa

Túrós csusza
Burgonyapüré
Párolt basmati rizs
Grillezett zöldségek

Kevert saláta
Házi káposztasaláta
Savanyúságok

Házi krémes
Somlói galuska





BÜFÉ AJÁNLAT III.

19.500 Ft / fő

Gyöngytyúk húsleves
Gulyásleves

Marinált lazac, avokádó, gránátalma
Padlizsán, kesudió, aszalt koktélparadicsom
Kecskesajt, cékla, zöldfűszerek

Rántott harcsa
Kacsacomb
Bárány sült
Bakonyi mangalica ragu
Gomba paprikás

Párolt lilakáposzta
Vajas galuska
Hagymás törtburgonya
Grillezett zöldségek
Pásztor tarhonya
Párolt basmati rizs

Kevert saláta
Házi káposztasaláta
Savanyúságok

Gyümölcsök
Máglyarakás
Csokoládé, mogoró, karamell
Gesztenye, meggy, kardamom
Kókusztejes tejberizs





BÜFÉ AJÁNLAT IV.

24.500 Ft / fő

Halászlé
Vadraguleves

Marinált lazac, citrusok, kávé
Marha tatár
Kacsa rilette
Kecskesajt, spenót, gombák

Kijevi töltött csirkemell
Burgundi marha
Mangalicasonkával, zempléni sajtaltöltött
rántott mangalica
Mangalica „Brassói”
Fogas, vajmártás, pak choi
Karfiol curry

Burgonyapüré
Grillezett zöldségek
Zöldséges gerslirizottó
Párolt basmati rizs

Kevert saláta
Savanyúságok
Házi vegyesvágott

Egész és vágott gyümölcsök
Zempléni sajtok
Házi krémes
Képviselőfánk
Hátszegi túrós palacsinta
Rákóczi-túrós



Áraink HUF-ban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t, a 15% szervízdíj pedig a számla végösszegéhez adódik.
Esetleges ételérzékenységét kérjük jelezze kollégáinknak. Vegetáriánus vagy vegán ételigényét jelezze kollégáinknak,
akik igyekeznek a választott ételt eszerint módosítani.



ITALCSOMAG AJÁNLATOK

Pezsgős koccintás
1.750 Ft / fő

Vendégváró Italcsomag
(1 órás időtartamra)
2.990 Ft / fő

Carpinus Frizzante
Balassa Kacsa 2025
Gizella Furmint - Hárslevelű 2025

Limonádé válogatás

Frissen facsart narancslé

Nordaq szűrt víz
(szénsavas és szénsavmentes)





ITAL- CSOMAG I.

14.900 Ft / fő / 4 óra

21.900 Ft / fő / 8 óra

Carpinus Fizzante

Le Leo Pinot Grigio 2024

Balassa Kacsa 2025

Majoros Agyag Hárslevelű 2021

Basilicus Purcsin 2023

Maison Aux Pois kései Szüret 2024

Coca Cola

Coca Cola Zero

Thomas Henry Ginger Beer

Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

Thomas Henry Tonic

Limonádék:

- Klasszikus
- Málna
- Bodza

Kávé és tea válogatás

Nordaq szűrt víz

(szénsavas és szénsavmentes)





ITAL- CSOMAG II.

16.900 Ft / fő / 4 óra

27.900 Ft / fő / 8 óra

Carpinus Fizzante

Le Leo Pinot Grigio 2024

Balassa Kacsa 2025

Majoros Agyag Hárslevelű 2021

Gizella Furmint - Hárslevelű 2025

Basilicus Purcsin 2023

Oremus Syrah 2019

Maison Aux Pois kései Szüret 2024

Coca Cola

Coca Cola Zero

Thomas Henry Ginger Beer

Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

Thomas Henry Tonic

BAZ Beer Sörök

Le Leo Muscat Ottonel Szilvapálinka

Limonádék:

- Klasszikus
- Málna
- Bodza

Kávé és tea válogatás

Nordaq szűrt víz

(szénsavas és szénsavmentes)





ITAL- CSOMAG III.

18.900 Ft / fő / 4 óra

29.900 Ft / fő / 8 óra

Carpinus Fizzante

Le Leo Pinot Grigio 2024

Balassa Kacsza 2025

Majoros Agyag Hárslevelű 2021

Gizella Furmint - Hárslevelű 2025

Basilicus Purcsin 2023

Oremus Syrah 2019

Maison Aux Pois kései Szüret 2024

Coca Cola

Coca Cola Zero

Thomas Henry Ginger Beer

Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

Thomas Henry Tonic

BAZ Beer Sörök

Le Leo Muscat Ottonel Szilvapálinka

Bükkaranyosi Cigánymeggy

Bestillo Göncibarack

Limonádék:

- Klasszikus
- Málna
- Bodza

Kávés és tea válogatás

Nordaq szűrt víz

(szénsavas és szénsavmentes)





ITAL- CSOMAG IV.

22.900 Ft / fő / 4 óra

34.900 Ft / fő / 8 óra

Carpinus Fizzante

Le Leo Pinot Grigio 2024

Balassa Kacsa 2025

Majoros Agyag Hárslevelű 2021

Gizella Furmint - Hárslevelű 2025

Basilicus Purcsin 2023

Oremus Syrah 2023

Maison Aux Pois kései Szüret 2024

Coca Cola

Coca Cola Zero

Thomas Henry Ginger Beer

Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

Thomas Henry Tonic

BAZ Beer Sörök

Le Leo Muscat Ottonel Szilvapálinka

Bükkaranyosi Cigánymeggy

Bestillo Göncibarack

Sevenhills Tokaj Gin

Sevenhills Tokaj Vodka

Unicum

Limonádék:

- Klasszikus
- Málna
- Bodza

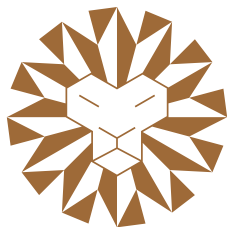
Kávé és tea válogatás

Nordaq szűrt víz

(szénsavas és szénsavmentes)



Amennyiben nem a prémium italcsomag kerül kiválasztásra, lehetőség van saját ital behozatalára is. Ebben az esetben palackonként 9.000 Ft dugódíjat, valamint 15% szervízdíjat számítunk fel, amely magában foglalja az italok hűtését, kezelését és szakszerű felszolgálatát. Áraink HUF-ban értendők és tartalmazzák az ÁFA-t, a 15% szervízdíj pedig a számla végösszegéhez adódik.



GALUSCHKA

BISTRO & GARDEN

NYITVATARTÁS

Hétfő	ZÁRVA
Kedd	ZÁRVA
Szerda	12:00 - 22:00
Csütörtök	12:00 - 22:00
Péntek	12:00 - 22:00
Szombat	12:00 - 22:00
Vasárnap	12:00 - 22:00

KAPCSOLAT

+36 20 445 2749

info@galuschka.hu

facebook.com/galuschkabistro

galuschka.hu

