

ESTERHÁZY  
ETYEKI KÚRIA  
— HUNGARY —



**ISMERJÜK MINDEN TÉTELÜNK TÖRTÉNETÉT**  
**WE KNOW THE STORY OF EACH OF OUR VINTAGES**

**Szucsó Bence**  
Chef

**Szerepi Szabolcs**  
Cégvezető - Borturizmus // Company Manager - Wine Tourism

**Mérész Sándor**  
Főborász // Chief Winemaker



The Most Beautiful Estate in Hungary



Legjobb vidéki rendezvényhelyszín  
The best countryside event location

## KIEMELKEDŐ ELISMERÉSEINK // OUR HIGHLIGHTED AWARDS

Számos borászati és turisztikai elismerésünk mellett díjaink, melyekre a legbüszkébbek vagyunk:

In addition to our many wine and tourism recognitions, the awards we are most proud of are the following:

**Winelovers 2024** – Aranyérem, Pinot Noir Válogatás 2019 // Gold, Pinot Noir Selection 2019

**II. Fejér Vármegyei Borverseny 2024 // II. Wine Challenge of Fejér County 2024** – Aranyérem, Chardonnay 2022 // Gold, Chardonnay 2022

**Berliner Wine Trophy 2024** – Aranyérem, Pinot Noir Válogatás 2019 // Gold, Pinot Noir Selection 2019

**Asia Wine Trophy 2023** – Grand Gold, MSP Zenit 2021

**Asia Wine Trophy 2023** – Grand Gold, Pinot Noir 2019

**Concours Mondial de Bruxelles 2023** – Aranyérem, Pinot Noir 2019 // Gold, Pinot Noir 2019

**Decanter World Wine Awards 2023** – Ezüstérem, Kékfrankos 2018 // Silver, Blue Frankish 2018

**Mondial des Pinots 2020** – Aranyérem, Pinot Noir Válogatás 2017 // Gold, Pinot Noir Selection 2017



## ÜDVÖZÖLJÜK BORÁSZATUNKBAN!

Az Etyeki Kúria 1996-ban kezdte meg működését az etyeki Öreghegyen. A hagyományok tisztelete mellett, a kezdetektől fogva innovatív szemléletünkkel váltunk egyre ismertebbé. A régióban elsőként telepítettünk pinot noir szőlőfajtát, mely mára meghatározó fajta lett borászatunk és a borvidék számára is. Boraink és pezsgőink hazai és nemzetközi díjakkal büszkélkedhetnek, ahogyan birtokunk is, mely 2022-ben elnyerte Magyarország Legszebb Borbirtoka címet, 2023-ban és 2024-ben is a Business Traveller Hungary Business Excellence turisztikai díját.

Főborászunk, Mérész Sándor 2009-ben csatlakozott az Etyeki Kúria csapatához; azóta formálja boraink egyedi stílusát, és hangolja össze a helyi tapasztalatokat a legújabb kutatási eredményekkel, továbbá építi be azokba saját nemzetközi - kaliforniai és toszkán - tapasztalatait. Munkája elismeréseként Sándor 2013 óta minden évben a „Borászok Borásza” szakmai díj TOP50 jelöltje között szerepel.

Az Etyeki Kúria vendégeiért dolgozó csapatunkat a tudatos tervezés, a harmóniára való törekvés jellemzi; borászatunkat a fenntarthatóság szellemében fejlesztjük. Konyhánkban kizárólag természetes alapanyagokkal dolgozunk, melyeknek jelentős többségét helyi, környékbeli termelőktől szerezjük be, mesterséges ízfokozókat, színezékeket nem használunk. Ételeinket boraink és pezsgőink ízvilága inspirálta, többségük azok felhasználásával készül.

## WELCOME TO OUR WINERY!

The Etyeki Kúria was founded in 1996 in the "Öreghegy" area of Etyek, quickly earning a reputation for innovation, whilst at the same time carefully respecting traditions. A key milestone was the pioneering planting of our Pinot Noir, which has become one of the definitive grape varieties, not only for the Etyeki Kúria, but the whole region as well. Our wines & sparkling wines have won many domestic & international awards, as well the wine estate, which has won the "Most Beautiful Estate in Hungary 2022" and as well in 2023 & 2024 the estate has won the Business Traveller in Hungary "Business Excellence Award".

Our head winemaker, Sándor Mérész, joined our team in 2009. Since then, he has been shaping the unique style of our wines, aligning local experiences with the latest research findings and his own international Tuscan and Californian experiences. In recognition of his professional work, Sándor has been one of the fifty nominees for the "Winemakers' Winemaker" award in Hungary every year since 2013.

Our Etyeki Kúria team works hard through diligent planning, to provide our guests a harmony in our product offering between sustainability and flavour. In our kitchen, we work exclusively with natural ingredients, sourced from local producers, and with no use of any artificial flavours or colourings. Most of our dishes are inspired by the flavours of our wines and champagnes, and we use them as raw materials for our cooking and baking.



## ŐSZI/TÉLI ÉTELEINK | TÉTELEINK

**Szucsó Bence – Chef;** az őszi/téli ételkínálatunk tervezésekor tételeink ízvilágát tekintette kiindulópontnak. Az ételeket testesebb, karakteresebb boraink inspirálták. Bence elmélyült színekkel, meleget árasztó ízekkel dolgozik, melyek tökéletes harmóniát alkotnak a csendesebb évszakokkal, ellensúlyozzák a természet ridegségét.

**Szerepi Szabolcs – Cégvezető;** ételeink mellé javasolt „Kúria ajánlata” tételeink a biztos választás kényelmét nyújtják. Boraink, pezsgőink, párlataink ételeinkkel igazi harmóniát alkotnak, mivel azoknak alapanyagként is részei. Öreghegyi mesevilág környezetben elhelyezkedő birtokközpontunkban borászatunk díjnyertes tételei mellett, turisztikai szolgáltatásainkkal tesszük egyedivé a vendégélményt. Koccintunk?

**Mérész Sándor – Főborász;** merészeknek ajánlatai teret adnak kíváncsiságunknak, feszegetik a határokat, új élmények kipróbálására ösztönöznek. Az ételek mellé kínált szokatlanabb tételpárosítások különleges utakat nyitnak meg az ízekről alkotott gondolkodásunkban. A „húha” élmény borítékolható. Igazi tandemugrás.

## AUTUMN/WINTER DISHES | WINES

**Bence Szucsó - Chef;** has taken the flavours of our wines as a starting point when planning the autumn/winter menu. The dishes were inspired by our fuller-bodied, more characterful wines. Bence works with deep colors and warm flavours in perfect harmony with the quieter seasons, balancing the harshness of nature.

**Szabolcs Szerepi - Company Manager;** our “Kúria's Offer” wines, which are suggested to accompany our meals, offer the comfort of a safe choice. Our wines, sparkling wines and spirits are in harmony with our dishes, as they are also part of the ingredients. In our estate centre, situated in a fairy-tale setting in Öreghegy, we offer award-winning wines and tourist services to make the guest experience unique. Shall we toast?

**Sándor Mérész - Chief Winemaker;** The “Adventurous choices” give space for our curiosity, pushing the boundaries, encouraging us to try new experiences. The more unusual pairings offered with the dishes open up new ways of thinking about flavours. For sure, it is delivering a “wow”! A real tandem jump!

## BORLAP // WINE LIST

### BUBORÉKOK // BUBBLES

	0,15 l	0,75 l
<b>K</b> Pláne Frizzante White	1 750 Ft	7 450 Ft
<b>H</b> Sauvignon Blanc Brut	1 950 Ft	9 750 Ft
<b>H</b> Chardonnay Brut	1 950 Ft	9 750 Ft
<b>M</b> Méthode Traditionnelle	-	14 500 Ft

### FEHÉRBOROK // WHITE WINES

	0,1 l	0,75 l
<b>H</b> Sauvignon Blanc	1 350 Ft	7 950 Ft
<b>H</b> Chardonnay	1 450 Ft	8 250 Ft

### ROSÉ // ROSÉ

	0,1 l	0,75 l
<b>H</b> Kúria Rosé	1 250 Ft	6 250 Ft

### MSP KÍSÉRLETI TÉTELEK (Limitált palackszám) // MSP EXPERIMENTS (Limited edition)

	0,1 l	0,75 l
<b>M</b> Zenit 2023	1 450 Ft	8 250 Ft
<b>M</b> Field Blend 2023	1 450 Ft	8 250 Ft
<b>M</b> Konkrét Chardonnay 2023	1 450 Ft	8 250 Ft
<b>M</b> Narancsbor 2022	1 450 Ft	8 250 Ft

**K** = Kezdő // Beginner

**H** = Haladó // Intermedialy

**M** = Masterclass // Masterclass

### VÖRÖSBOROK // RED WINES

	0,1 l	0,75 l
<b>H</b> Kúria Red	1 450 Ft	8 250 Ft
<b>M</b> Kékfrankos	1 850 Ft	9 950 Ft
<b>M</b> Merlot	1 850 Ft	9 950 Ft
<b>M</b> Pinot Noir	1 950 Ft	10 950 Ft

### KÜLÖNLEGESSÉGEK // SPECIALTIES

	0,75 l
Pinot Noir válogatás 2019	0,75 l 16 500 Ft
Sopron Blend 2017	0,75 l 16 500 Ft
Pinot Noir Magnum 2014	1,5 l 21 500 Ft
Esterházy (Ausztia) – Estoras Grüner Veltliner	0,75 l 10 500 Ft
Esterházy (Ausztia) – Estoras Pinot Noir	0,75 l 11 500 Ft

### FRÖCCSÖK // SPRITZERS

		Sauvignon Blanc	Kúria Rosé
Kisfröccs	1:1	1 450 Ft	1 350 Ft
Hosszútépés	1:2	1 550 Ft	1 450 Ft
Nagyfröccs	2:1	2 500 Ft	2 300 Ft

### PÁRLATOK // SPIRITS

	0,04 l	0,35 l	0,5 l
Kékfrankos törkölypálinka	1 450 Ft	9 400 Ft	-
Pinot Noir törkölypálinka	1 450 Ft	9 400 Ft	-
Barrique borpárlat	1 680 Ft	-	18 500 Ft

## HIDEG ELŐÉTELEK // COLD APPETIZERS

### Krémválogatás mediterrán zöldségekkel

- 2 fő részére (Gm, lm – 3, 7, 11, 14)

(Tökmagkrém, padlizsánkrém, mascarponeés füstölt pizstrángkrém, olívbogyó, kapribogyó, szárított paradicsom, lilahagyma chutney)  
Friss kenyér (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

4 250 Ft

### Variety of spreads – for 2 people (Gf, lf – 3, 7, 11, 14)

(Pumpkinseed, eggplant, mascarpone smoked trout cream, olives, capers, sun-dried tomatoes, purple onion chutney)  
Fresh bread (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

### ► Borajánlat // Wine recommendation

**Kúria ajánlata // Kúria's choice:** Kúria Red 0,1 l - 1 450 Ft

**Merészeknek // Adventurous choice:**

Chardonnay 0,1 l - 1 450 Ft

### Kúria hidegtál - 2 fő részére (Gm)

Etyeki Kecskesajt Manufaktúra termékei, Flyby Húsmanufaktúra termékei, zöldségek  
Friss kenyér (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

7 850 Ft

### Kúria - village style – cold platter for 2 people (Gf)

Artisan Goat Cheese & meat assortment served with vegetables  
Fresh bread (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

### ► Borajánlat // Wine recommendation

**Kúria ajánlata // Kúria's choice:**

Sauvignon Blanc 0,1 l - 1 350 Ft // Kúria Red 0,1 l - 1 450 Ft

**Merészeknek // Adventurous choice:**

Chardonnay 0,1 l - 1 450 Ft

## LEVES // SOUP

### Birsalmakrémleves lágy kecskesajttal, birsalmakompóttal, mandulás piskótával

(1, 3, 5, 6, 7, 14)

Chardonnay tételünk felhasználásával készült

2 650 Ft

### Quince cream soup with soft goat cheese, quince compote & almond sponge cake

(1, 3, 5, 6, 7, 14)

Made using our Chardonnay

### ► Borajánlat // Wine recommendation

**Kúria ajánlata // Kúria's choice:** Kúria Rosé 0,1 l - 1 250 Ft

**Merészeknek // Adventurous choice:**

MSP Narancsbor // Pinot Gris Orange Wine 0,1 l - 1 450 Ft

## ELŐÉTEL // APPETIZER

### Grillezett kecskesajt fügelekvárral, karamellizált fügével, tökmagropogóssal

(Gm - 5, 7, 8, 14)

4 250 Ft

### Grilled goat cheese with fig jam, caramellized figs & pumpkin seed crisps

(Gf - 5, 7, 8, 14)

### ► Borajánlat // Wine recommendation

**Kúria ajánlata // Kúria's choice:**

Sauvignon Blanc 0,1 l - 1 350 Ft

**Merészeknek // Adventurous choice:**

Chardonnay Brut pezsgő 0,15 l - 1 950 Ft



Grillezett kecskesajt fügelekvárral, karamellizált fügével, tökmagropogóssal

Grilled goat cheese with fig jam, caramelized figs & pumpkin seed crisps



Kesudió morzsába forgatott vöröstonhal savanyított cukkinivel, szezámagos zöldséges quinoával - Sauvignon Blanc tételünk felhasználásával készül

Cashew-crusted red tuna with pickled zucchini and vegetable quinoa with sesame seeds - Made using our Sauvignon Blanc wine



Szezámmagos zöldséges quinoa savanyított cukkinivel & cukkini velouté-vel - Sauvignon Blanc tételünk felhasználásával készül

Vegetable quinoa with sesame seeds, pickled zucchini & zucchini velouté - Made using our Sauvignon Blanc wine



Mangalicaszűz szarvasgombás sült csicsókápürével, polentával, bébi kukoricával - Kúria Red & Chardonnay tételünk felhasználásával készül

Mangalica (Hungarian pork breed) tenderloin with truffle sweet potato purée, polenta & baby corn - Made using our Kúria Red & Chardonnay wines





Áfonyás marhapofa kakukkfűves zsemlegombóccal, balsamos vajban fényezett bébizldségekkel - Kékfrankos tételünk felhasználásával készül

Beef cheek with blueberries, thyme bread dumplings & balsamic butter glazed baby vegetables - Made using our Blue Frankish wine



Csokoládé soufflé rebarbarás vadcseresznye zselével, édes diómorzsával  
Elkészítési idő a rendeléstől számított minimum 17 perc.

Chocolate soufflé with rhubarb wild cherry jelly & sweet walnut crumble  
Preparation time - from the order - is at least 17 minutes!



Mascarpone és túrókrém zabkeksz ágyon,  
házi baracklekvárral

Mascarpone & cottage cheese cream on a bed of oat crumble  
& homemade peach jam

Vadcsereznye zselé

Wild cherry jelly



## TÖKÉLETES HARMÓNIA // PERFECT HARMONY

**Vadcsereznye zselé**

egy pohár (0,1 l) Pinot Noir-ral

**Wild cherry jelly**

with a glass (0,1l) of Pinot Noir

2 850 Ft

## FŐÉTELEK // MAIN COURSES

**Mangalicaszűz szarvasgombás sült csicsókapürével, polentával, bébi kukoricával** (Gm - 5, 6, 7, 8, 9, 11, 14)  
Kúria Red & Chardonnay tételünk felhasználásával készül 7 650 Ft  
**Mangalica (Hungarian pork breed) tenderloin with truffle sweet potato purée, polenta & baby corn**  
(Gf - 5, 6, 7, 8, 9, 11, 14) Made using our Kúria Red & Chardonnay wines

### ► Borajánlat // Wine recommendation

**Kúria ajánlata // Kúria's choice:** Kúria Red 0,1 l - 1450 Ft  
**Merészeknek // Adventurous choice:** Pinot Noir 0,1 l - 1 950 Ft

**Áfonyás marhapofa kakukkfűves zsemlegombóccal, balzsamos vajban fényezett bébizöldségekkel**  
(1, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 14) Kékfrankos tételünk felhasználásával készül 6 950 Ft  
**Beef cheek with blueberries, thyme bread dumplings & balsamic butter glazed baby vegetables**  
(1, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 14) Made using our Blue Frankish wine

### ► Borajánlat // Wine recommendation

**Kúria ajánlata // Kúria's choice:** Merlot 0,1 l - 1 850 Ft  
**Merészeknek // Adventurous choice:** Kékfrankos 0,1 l 1850 Ft

**Kesudió morzsában forgatott vöröstonhal savanyított cukkinivel, szezámmagos zöldséges quinoával**  
(Gm, lm - 2, 4, 5, 8, 9, 11, 13, 14)  
Sauvignon Blanc tételünk felhasználásával készül 7 250 Ft  
**Cashew-crusted red tuna with pickled zucchini and vegetable quinoa with sesame seeds**  
(Gf, lf - 2, 4, 5, 8, 9, 11, 13, 14) Made using our Sauvignon Blanc wine

### ► Borajánlat // Wine recommendation

**Kúria ajánlata // Kúria's choice:**  
Kúria Rosé 0,1 l 1250 Ft // Sauvignon Blanc 0,1 l 1350 Ft  
**Merészeknek // Adventurous choice:** MSP Zenit 0,1 l - 1 450 Ft

## VEGÁN // VEGAN

**Szezámmagos zöldséges quinoa savanyított cukkinivel és cukkini velouté-vel**  
(Gm, lm - 5, 6, 8, 9, 11, 14) Sauvignon Blanc tételünk felhasználásával készül 4 250 Ft  
**Vegetable Quinoa with sesame seeds, pickled zucchini & zucchini velouté**  
(Gm, lf - 5, 6, 8, 9, 11, 14) Made using our Sauvignon Blanc wine

### ► Borajánlat // Wine recommendation

**Kúria ajánlata // Kúria's choice:**  
Kúria Rosé 0,1 l - 1 250 Ft // Sauvignon Blanc 0,1 l - 1350 Ft  
**Merészeknek // Adventurous choice:** MSP Zenit 0,1 l - 1450 Ft

## DESSZERTEK // DESSERTS

**Csokoládé Soufflé rebarbarás vadcseresznye zselével, édes diómorzsával** (Gm - 3, 5, 6, 7, 8, 11)  
Elkészítési idő a rendeléstől számított minimum 17 perc. 3 250 Ft  
**Chocolate soufflé with rhubarb wild cherry jelly & sweet walnut crumble** (Gf - 3, 5, 6, 7, 8, 11)  
Preparation time - from the order - is at least 17 minutes.

### ► Borajánlat // Wine recommendation

**Kúria ajánlata // Kúria's choice:** Kékfrankos 0,1 l - 1850 Ft  
**Merészeknek // Adventurous choice:** Pinot Noir 0,1 l - 1950 Ft

**Mascaronés túrókrém zabkeksz ágyon házi baracklevárral** (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11) 2 650 Ft  
**Mascarpone & cottage cheese cream on a bed of oat crumble & homemade peach jam** (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

### ► Borajánlat // Wine recommendation

**Kúria ajánlata // Kúria's choice:** MSP Field Blend 0,1 l - 1450 Ft  
**Merészeknek // Adventurous choice:**  
Sauvignon Blanc Brut pezsgő 0,15 l - 1950 Ft

## ALKOHOLMENTES ITALOK // SOFT DRINKS



### (ETYEKI) SZÖRПӨK // HOMEMADE SYRUPS

Málnaszörp // Raspberry syrup	0,4 l	750 Ft
Bodzasörp // Elderflower syrup	0,4 l	750 Ft
Levendulasörp // Lavender syrup	0,4 l	750 Ft
Szóda // Soda water	0,1 l	100 Ft
Szóda // Soda water	1 l	750 Ft



### ETYEKI KÁVÉ // COFFEE

Espresso	800 Ft
Americano	900 Ft
Cappuccino *	1 150 Ft
Caffè Latte *	1 350 Ft

\* Igény szerint laktózmentes tejjel // Lactose-free milk available on request

\* Igény szerint zabtejjel // Oat milk available on request

Zabtej // Oat milk 0,1 l - 300 Ft

### SNACK // SNACKS

**Pogácsa** – 0.15 kg (1, 3, 5, 7, 8, 11) 1 250 Ft

**Scones** – 0.15 kg (1, 3, 5, 7, 8, 11)

**Friss kenyér** – 0.3 kg (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11) 1 250 Ft

**Fresh bread** – 0.3 kg (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

**Gluténmentes pékáru** - (3 db) (Gm, lm – 5, 6, 8, 11) 1 250 Ft

**Gluten-free pastry** - (3 pcs.) (Gf, lf – 5, 6, 8, 11)

**Focaccia – házi készítés** - (0.2 kg) (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11) 1 850 Ft

**Focaccia – Homemade** - (0.2 kg) (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

### ALLERGÉNEK LISTÁJA // ALLERGENS

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>1</b> Glutén // Gluten        | <b>9</b> Zeller // Celery   |
| <b>2</b> Rákfélék // Crustaceans | <b>10</b> Mustár // Mustard   |
| <b>3</b> Tojás // Egg            | <b>11</b> Szezámag // Sesame seeds                                    |
| <b>4</b> Hal // Fish             | <b>12</b> Csillagfürt // Lupin  |
| <b>5</b> Földimogyoró // Peanuts | <b>13</b> Puhatestűek // Molluscs                                     |
| <b>6</b> Szójabab // Soybeans    | <b>14</b> Kén-dioxid és szulfitok<br>// Sulphur dioxide and sulphites |
| <b>7</b> Tej // Milk             |   |
| <b>8</b> Diófélék // Nuts        |   |

## BORÁSZAT | RENDEZVÉNY | VENDÉGLÁTÁS

Családi-, vagy céges esemény, borkóstoló, borvacsora, meghitt esküvő, elegáns gálarendezvény, nagyszabású konferencia...

Helyszíneink a legkülönbözőbb elképzelések tökéletes színterei.

### PAVILON

Tágas, légies, 300 négyzetméteres Pavilonunk, 100 négyzetméter fedett terasszal kiegészülve 180 főig kényelmes helyszíne lehet bármilyen eseménynek. Önálló kiszolgáló épülettel, hangtechnikával, 48 férőhelyes parkolóval tavasztól ősziig fogadja a nagyszabású rendezvényeket.

### BORBÍRÁLÓ

Főépületünkben található Borbíráló termünkben a nagy üvegfelületek természetközeli, különleges hangulatot teremtenek. A vetítés-, sötétítés-, és hangtechnikával felszerelt terem 60 fő fogadására alkalmas mely tökéletes időjárás esetén összenyitható panoráma-teraszunkkal, mely további 60 fő befogadására képes.

### SVÁB PINCE ÉPÜLET

Múltidéző hangulatával birtokunk gyöngyszeme. Sváb Pince épületünk hangulatos 35 négyzetméteres terméhez terasz és gyönyörű kert csatlakozik. Kiszolgáló egységeivel, közvetlen parkolójával, kisebb csoportok kedvelt helyszíne. A felújított, 150 éves autentikus pincében lehetőség nyílik szervezett csapatépítő programok-, családi események-, kislétszámú esküvők lebonyolítására.

#### További részletek:

<https://etyekikuria.com/pages/rendezvenyhelyszinek>

#### Foglalás:

✉ [event@etyekikuria.com](mailto:event@etyekikuria.com) ☎ +36 30 550 7470

## WINERY | EVENT | CATERING

Family or corporate event, wine tasting, wine dinner, intimate wedding, elegant gala event, large-scale conference.

Our venues are the perfect setting for a wide variety of ideas.

### PAVILION

Our spacious, airy 300 square meter Pavilion, with its 100 m<sup>2</sup> covered terrace, can comfortably accommodate up to 180 people for any event. With a separate service building, sound system and as well as parking space for 48 cars, it welcomes large-scale events from spring to autumn.

### WINE TASTING HALL

The large glass "Wine tasting hall" located in our headquarter building creates a unique, close-to-nature atmosphere. Equipped with projectors, lighting technology, and sound system, it can accommodate up to 60 people and can be connected to our panoramic terrace, which can accommodate a further 60 people in perfect weather.

### SWABIAN CELLAR BUILDING

With its traditional atmosphere, this building is one of the pearls of our estate. The cozy 35 square meter room of our Swabian Cellar is connected to a terrace and a beautiful garden. With serving units and direct parking, it is a popular venue for small groups. The renovated, 150-year-old authentic cellar offers the possibility to organize team-building programs, family events and small weddings.

#### Further information:

<https://etyekikuria.com/en/pages/rendezvenyhelyszinek>

#### Enquiries:

✉ [event@etyekikuria.com](mailto:event@etyekikuria.com) ☎ +36 30 550 7470



## KIEGÉSZÍTŐ INFORMÁCIÓK

Asztalfoglalással egyidőben – előre jelzett esetben cukrászdából és/vagy hivatalos engedéllyel rendelkező termelőhelyről érkező, vásárlást igazoló eredeti számlával, vagy üzemi igazolással rendelkező desszert, torta, bor a következő díj ellenében hozható az Etyeki Kúria területére: Külső bor behozatala, felszolgálása: 5750 Ft / palack, külső torta behozatala, felszolgálása: 5300 Ft / torta. Előre nem egyeztetett esetekben élelmiszer az Etyeki Kúria területére nem hozható be.

A számla végösszege 7% szervizdíjat tartalmaz a helyben fogyasztott tételekre.

Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA összegét.

## ADDITIONAL INFORMATION

If agreed in advance at the time of making the reservation, we allow customers to bring to the Etyeki Kúria correctly invoiced, desserts, cakes and wine, from external officially licensed establishments. A small charge will be applied of 5 750 Ft per bottle of external wine, 5300 Ft for each external cake. We apologise but without pre-agreement we cannot allow non-official products into the Etyeki Kúria.

We will add a 7% service charge for products consumed on the premises.

The prices shown are Hungarian Forints and include all relevant taxes.

**www.etyekikuria.com**

@etyekikuria



2091 – Etyek, Báthori utca 21.

☎ (36) 22 920 992

✉ → [etyek@etyekikuria.com](mailto:etyek@etyekikuria.com)

**Borbár // Wine Bar** → [vinoteka@etyekikuria.com](mailto:vinoteka@etyekikuria.com)

**Esküvő // Wedding** → [wedding@etyekikuria.com](mailto:wedding@etyekikuria.com)

**Rendezvény // Event** → [event@etyekikuria.com](mailto:event@etyekikuria.com)


**Marketing, kommunikáció, sajtó // Marketing, communication, PR** → [marketing@etyekikuria.com](mailto:marketing@etyekikuria.com)

Oszd meg pezsgő emlékeidet! // Share your sparkling memories!



 **instagram**



 **review**

ESTERHÁZY  
ETYEKI KÚRIA  
— HUNGARY —

