

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA

— PEZSGŐBIRTOK —



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

Szucsó Bence
Master Chef

Járomi Vendel
Étteremvezető // Restaurant Manager

Mérész Sándor
Főborász // Chief Winemaker

KIEMELKEDŐ ELISMERÉSEINK // OUR HIGHLIGHTED AWARDS

Számos elismerésünk mellett díjaink, melyekre a legbüszkébbek vagyunk:

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

TURISZTIKAI DÍJAK // TOURISM AWARDS

Business Traveller – Business Excellence Award 2025 – Legjobb vidéki kis- és közepes rendezvényhelyszín
// The best small & medium-sized event venue in the countryside

Business Traveller – Business Excellence Award 2023 – Legjobb vidéki rendezvényhelyszín
// The best countryside event location

Agrotrend Award 2022 – Magyarország Legszebb Birtoka // The Most beautiful Estate in Hungary

BORÁSZATI DÍJAK // WINE AWARDS

Berliner Wine Trophy 2026 – Aranyérem / Gold, Pinot Noir Selection 2022

Asia Wine Trophy 2025 – Aranyérem / Gold, MSV Zenit 2024

Berliner Wine Trophy 2025 – Aranyérem / Gold, Sopron Blend 2018

Winelovers Wine Awards 2025 – Aranyérem / Gold, Kékfrankos 2020

Winelovers Wine Awards 2025 – Aranyérem / Gold, MSP Konkrét Chardonnay 2023

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

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

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



ÜDVÖZÖLJÜK BIRTOKUNKON!

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 lett borászatunk és a borvidék számára is. Boraink és pezsgőink hazai és nemzetközi díjakkal büszkélkedhetnek, ahogyan birtokunk is.

Főborásznak, 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 2013 óta minden évben a „Borászok Borásza” szakmai díj TOP50 jelöltje között szerepel, 2026-ban a legjobb öt közé választották.

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 szerezzük be, mesterséges ízfokozókat, színezékeket nem használunk. Ételeinket boraink és pezsgőink ízvilága inspirálta, többségük azok felhasználásával készül.

Szerepi Szabolcs
Cégvezető - Borturizmus

WELCOME TO OUR ESTATE!

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 Sparkling Estate.

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, he has been one of the fifty nominees for the “Winemakers' Winemaker” award in Hungary every year since 2013. In 2026 he was selected as one of the top five.

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.

Szabolcs Szerepi
Company Manager – Wine Tourism



TAVASZI/NYÁRI ÉTELEINK | TÉTELEINK

Szucskó Bence – Chef; tavaszi/nyári ételkínálatunk tervezésekor borászati tételeink ízvilágát tekintette kiindulópontnak. Az ételeket frissebb, lágyabb boraink inspirálták. Bence élénkebb színekkel, hűvöset árasztó ízekkel dolgozik, melyek tökéletes harmóniát alkotnak a pezsgő évszakokkal, ellensúlyozzák a természet forróságát.

Járomi Vendel – Étteremvezető; 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 tétélei mellett, turisztikai szolgáltatásainkkal tesszük egyedivé a vendégélményt. Koccintunk?

Mérész Sándor – Főborász; merésznek 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.

SPRING/SUMMER DISHES | WINES

Bence Szucskó - Chef; has taken the flavours of our wines as a starting point when planning the spring/summer menu. The dishes were inspired by our fresher and softer wines. Bence works with more lively colors and cool flavours in perfect harmony with the sparkling seasons, balancing the hotness of nature.

Vendel Járomi - Restaurant 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

Pláne Frizzante White	1 750 Ft	0,15 l	0,75 l	7 850 Ft
Sauvignon Blanc Brut	1 950 Ft			9 950 Ft
Chardonnay Brut	1 950 Ft			9 950 Ft
Rosé Brut	1 950 Ft			9 950 Ft

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Brut Non-vintage	2 850 Ft	0,15 l	0,75 l	14 400 Ft
Brut Rosé	2 950 Ft			15 400 Ft
Blanc de Noirs	3 150 Ft			15 900 Ft
Blanc de Blanc	3 450 Ft			17 900 Ft

FEHÉRBOROK // WHITE WINES

Sauvignon Blanc	1 450 Ft	0,1 l	0,75 l	8 450 Ft
Chardonnay	1 550 Ft			8 650 Ft

ROSÉ // ROSÉ

Kúria Rosé	1 350 Ft	0,1 l	0,75 l	6 450 Ft
------------	----------	-------	--------	----------

MSV SIGNATURE

(Limitált palackszám // Limited edition)

Zenit	1 650 Ft	0,1 l	0,75 l	8 850 Ft
Field Blend	1 650 Ft			8 850 Ft
Konkrét Chardonnay	1 650 Ft			8 850 Ft
Pinot Gris Orange Wine	1 650 Ft			8 850 Ft
Konkrét Kékfrankos	1 650 Ft			8 850 Ft

VÖRÖSBOROK // RED WINES

Kúria Red	1 450 Ft	0,1 l	0,75 l	8 250 Ft
Kékfrankos	1 950 Ft			10 450 Ft
Merlot	1 950 Ft			10 450 Ft
Pinot Noir	2 150 Ft			11 950 Ft

KÜLÖNLEGESSÉGEK // SPECIALTIES

Pinot Noir válogatás 2022	2 950 Ft	0,1 l	0,75 l	17 500 Ft
Sopron Blend 2018	2 950 Ft			17 500 Ft
Pinot Noir 2016	2 950 Ft			17 500 Ft
Kékfrankos 2015	2 450 Ft			14 950 Ft
Esterházy (Ausztria) – Grüner Veltliner	-			11 500 Ft
Esterházy (Ausztria) – Pinot Noir	-			12 500 Ft
Tokaj-Hétszőlő Late Harvest 2022 (0,5 l)	2 350 Ft			11 950 Ft
Pinot Noir Magnum 2014		1,5 l		24 500 Ft
Kékfrankos Magnum 2016		1,5 l		24 500 Ft

BORKOKTÉLOK // WINE COCKTAILS

Hugo Blanc (Sauvignon Blanc, Halmi bodzaszörp, szóda, citrom, menta) // (Sauvignon Blanc, Halmi elderflower syrup, soda, lemon, mint)	3 450 Ft
Berry Rosé (Kúria Rosé, Halmi málnaszörp, szóda, lime, pirosbogyós gyümölcsök) // (Kúria Rosé, Halmi raspberry syrup, soda, lime, red berries)	3 450 Ft
Pláne Spritz (Pláne Frizzante White, Aperitivo likőr, szóda, lime, Angostura) // (Pláne Frizzante White, Aperitivo liqueur, soda, lime, Angostura bitter)	3 850 Ft

FRÖCCSŐK // SPRITZERS

		Sauvignon Blanc	Kúria Rosé
Kisfröccs	1:1	1 550 Ft	1 450 Ft
Hosszúlépés	1:2	1 650 Ft	1 550 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	11 400 Ft	-
Pinot Noir törkölypálinka	1 450 Ft	11 400 Ft	-
Barrique borpárlat // Wine Brandy	1 850 Ft	-	18 500 Ft

HIDEG ELŐÉTELEK // COLD APPETIZERS

Rusztikus francia tatár

(argentin marhahúsból), szárított paradicsommal, töltött uborkatekerccsel és sous-vide hagymalevelekkel (1, 7, 9)

5 650 Ft

Rustic French Beef Tartare

(made from Argentine beef), with sun-dried tomatoes, stuffed cucumber rolls & sous-vide onion leaves (1, 7, 9)

► Borajánlat // Wine recommendation

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

Merészeknek // Adventurous choice:

Chardonnay Brut 0,15 l - 1 950 Ft

Kúria saláta szőlődresszingsel, arany mazsolával, pekándióval grillezett VAGY morzsolt Etyeki kecskesajttal

(Gm - 5, 7, 8, 9, 11, 14)

MSV Pinot Gris Orange Wine ételünk felhasználásával készült 4 750 Ft

Kúria salad with grape dressing, golden raisins, pecans and grilled OR crumbled Etyek goat cheese

(Gf - 5, 7, 8, 9, 11, 14)

Made using our MSV Pinot Gris Orange Wine

► Borajánlat // Wine recommendation

Kúria ajánlata // Kúria's choice: Pláne Frizzante 0,15 l - 1 750 Ft

Merészeknek // Adventurous choice:

Brut Non-vintage 0,15 l - 2 850 Ft

Krémválogatás mediterrán zöldségekkel - 2 fő részére

(Gm, Lm - 3, 7, 11, 14)

Tökmagkrém, padlizsánkrém, mascarponés füstölt pisztrángkrém, olívbogyó, kapribogyó, szárított paradicsom, lilahagyma chutney

Friss kenyér (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

5 650 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 - 1 550 Ft

Kúria hidegtál - 2 fő részére (Gm - 5, 6, 7, 8, 9, 10)

Etyeki Kecsesajt Manufaktúra termékei, Flyby

Húsmanufaktúra termékei, Montagnolo kécsajjt, zöldségek
Friss kenyér (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

9 650 Ft

Kúria - village style - cold platter for 2 people

(Gf - 5, 6, 7, 8, 9, 10) Artisan Goat Cheese & meat assortment served with vegetables, Montagnolo blue cheese,

Friss kenyér (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

► Borajánlat // Wine recommendation

Kúria ajánlata // Kúria's choice:

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

Merészeknek // Adventurous choice:

Chardonnay 0,1 l - 1 550 Ft



Kúria saláta szőlődresszingsgel, arany mazsolával, pekándióval grillezett VAGY morzsolt Etyeki kecskesajttal

Kúria salad with grape dressing, golden raisins, pecans and grilled OR crumbled Etyek goat cheese



Sárgabarack-krémleves, pirított mandulával, mentával és házi barackkompóttal

Apricot cream soup, with with toasted almonds, mint & homemade peach compote



Fácán esszencia füstölt fürj tojással, zöldségekkel

Pheasant essence with smoked quail egg & vegetables

LEVESEK // SOUPS

Sárgabarack-krémleves, pirított mandulával,
mentával és házi barackkompóttal (8, 14)

2 850 Ft

Apricot cream soup, with with toasted almonds,
mint & homemade peach compote (8, 14)

Fácán esszencia füstölt fürj tojással, zöldségekkel
(Gm, Lm - 3, 9)

3 450 Ft

Pheasant essence with
smoked quail egg & vegetables (Gf, Lf - 3, 9)

MELEG ELŐÉTELEK // HOT APPETIZER

Grillezett, hízott kacsamáj Chardonnay espumával,
posírozott mézes körtével, bundázott kalácságyon
(1, 3, 7, 14) Chardonnay tételünk felhasználásával készült

6 950 Ft

Grilled foie gras with Chardonnay espuma, Chardonnay
espuma & honey-poached pear on a pan-fried brioche
(1, 3, 7, 14) Made using our Chardonnay

👉 Borajánlat // Wine recommendation

Kúria ajánlata // Kúria's choice: Pinot Noir Válogatás 0,1 l - 2 950 Ft

Merészeknek // Adventurous choice:

Rosé Brut 0,15 l - 1 950 Ft // MSP Field Blend 0,1l - 1 650 Ft



Grillezett, hízott kacsamáj Chardonnay espumával,
posírozott mézes körtével, bundázott kalácságyon

Grilled foie gras with Chardonnay espuma,
Chardonnay espuma & honey-poached pear on a pan-fried brioche

FŐÉTELEK // MAIN COURSES

Fogas steak füstölt csicseriborsó-krémmel, fényezett bébiréppákkal és lime-os mandula crustával (GM – 4, 7, 9, 14)
Sauvignon Blanc tételünk felhasználásával készült

Pike-perch steak with smoked chickpea cream, glazed baby carrots & lime almond crust (Gf – 4, 7, 9, 14)

Made using our Sauvignon Blanc

7 850 Ft

► Borajánlat // Wine recommendation

Kúria ajánlata // Kúria's choice: Chardonnay Brut 0,15 l - 1 950 Ft

Merészeknek // Adventurous choice: Chardonnay 0,1 l - 1 550 Ft

Rosé kacsamell aszalt vörösfenyő polentával, balzsamos céklapürével, barnavajas pak choi-jal és ribizli jus-val (Gm – 7, 14) Pinot Noir tételünk felhasználásával készült

7 850 Ft

Pan-seared duck breast with dried cranberry polenta, balsamic beetroot puree, brown butter pak choi & blackcurrant jus (Gf – 7, 14) Made using our Pinot Noir

► Borajánlat // Wine recommendation

Kúria ajánlata // Kúria's choice:

Chardonnay Brut 0,15 l - 1 950 Ft

Barrique Ciabatta tépett Angus marhahússal és ceruzababbal tempura bundában (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14)
Barrique borpárlat tételünk felhasználásával készült

6 250 Ft

Barrique Ciabatta with Angus pulled beef & fine green beans in tempura batter (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14)
Made using our Wine Brandy

► Borajánlat // Wine recommendation

Kúria ajánlata // Kúria's choice: Pinot Noir Válogatás 0,1 l - 2 950 Ft

Merészeknek // Adventurous choice: Pinot Noir 0,1 l - 2 150 Ft

Konfitált báránycsülök sváb káposztapürével, lila gnocchival és chardonnay mártással (1, 3, 6, 7, 9, 14)

Chardonnay tételünk felhasználásával készült

7 250 Ft

Confit lamb shank with Swabian-style cabbage purée, purple gnocchi & a Chardonnay sauce (1, 3, 6, 7, 9, 14)

Made using our Chardonnay

► Borajánlat // Wine recommendation

Kúria ajánlata // Kúria's choice: Kékfrankos 0,1 l - 1 950 Ft

Merészeknek // Adventurous choice: Pinot Noir Válogatás 0,1 l - 2 950 Ft

Mangalica sertésszűz lecsós gerslirizottóval és snidlinges „airbag”-gel (1, 7, 9, 14)

Merlot tételünk felhasználásával készült

7 450 Ft

Mangalica pork tenderloin with Hungarian pepper-stew pearl barley risotto & chive „air bag” (1, 7, 9, 14)

Made using our Merlot

► Borajánlat // Wine recommendation

Kúria ajánlata // Kúria's choice: Sopron Blend 0,1 l - 2 950 Ft

Merészeknek // Adventurous choice: Merlot 0,1 l - 1 950 Ft

Esterházy rib eye steak tagliatelle tésztával, savanyított gyökérzöldségekkel (1, 3, 7, 10, 14)

Chardonnay tételünk felhasználásával készült

11 950 Ft

Esterházy rib eye steak with tagliatelle pasta & pickled root vegetables (1, 3, 7, 10, 14)

Made using our Chardonnay

► Borajánlat // Wine recommendation

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

Merészeknek // Adventurous choice: MSV Konkrét Kékfrankos 0,1 l - 1 650 Ft



Barrique Ciabatta tépett Angus marhahússal és ceruzababbal tempura bundában

Barrique Ciabatta with Angus pulled beef & fine green beans in tempura batter



Mangalica sertésszűz lecsós gerslirizottóval és snidlinges „airbag”-gel

Mangalica pork tenderloin with Hungarian pepper-stew pearl barley risotto & chive „air bag”



Rosé kacsamell aszalt vörösáfonyás polentával, balsamos céklapürével, barnavajas pak choi-jal és ribizli jus-val

Pan-seared duck breast with dried cranberry polenta, balsamic beetroot puree, brown butter pak choi & blackcurrant jus



Citromtorta cseresznye coulis-val és must sorbet-val
Lemon cake with cherry coulis & must sorbet



Málnás ruby csokoládé mousse vörösáfonyás piskótával
Raspberry ruby chocolate mousse with cranberry sponge cake

VEGÁN // VEGAN

Céklás csicseriborsó füstölt humusszal és savanyított gyökérzöldségekkel (Lm, Gm – 6, 8, 9, 11, 14)

Beetroot chickpeas with smoked hummus & pickled root vegetables (Lf, Gf – 6, 8, 9, 11, 14)

5 450 Ft

👉 **Borajánlat // Wine recommendation**

Kúria ajánlata // Kúria's choice: Chardonnay Brut 0,15 l – 1 950 Ft
Merészeknek // Adventurous choice: Red 0,1 l – 1 450 Ft

DESSZERTEK // DESSERTS

Citromtorta cseresznye coulis-val és must sorbet-val

(Gm – 3, 5, 7, 8, 14) MSP Zenit tételünk felhasználásával készült 3 450 Ft

Lemon cake with cherry coulis & must sorbet

(Gf – 3, 5, 7, 8, 14) Made using our MSP Zenit

👉 **Borajánlat // Wine recommendation**

Kúria ajánlata // Kúria's choice: Rosé Brut 0,15 l – 1 950 Ft
Merészeknek // Adventurous choice: MSP Zenit 0,1 l – 1 650 Ft

Az alábbi desszert árából 500 Ft-ot az Autistic Art Alapítvány számára adományozunk. // We will donate 500 HUF from the price of the dessert below to the Autistic Art Foundation.

Málnás ruby csokoládé mousse vörösáfonyás piskótával
(1, 3, 5, 7, 8, 14)

3 700 Ft

Raspberry ruby chocolate mousse with cranberry sponge cake (1, 3, 5, 7, 8, 14)

👉 **Borajánlat // Wine recommendation**

Kúria ajánlata // Kúria's choice: Rosé Brut 0,15 l – 1 950 Ft
Merészeknek // Adventurous choice: Tokaj-Hétszőlő Late Harvest 0,1 l – 2 350 Ft

ALKOHOLMENTES ITALOK // SOFT DRINKS



ETYEKI LIMONÁDÉ // HOMEMADE LIMONADES

Málnás limonádé // Raspberry limonade	0,4 l	1 450 Ft
Bodzás limonádé // Elderflower limonade	0,4 l	1 450 Ft
Levendulás limonádé // Lavender limonade	0,4 l	1 450 Ft
Szóda // Soda water	0,1 l	100 Ft
Szóda // Soda water	1 l	750 Ft



TEA, ETYEKI KÁVÉ // TEA, COFFEE

Ronnefeldt tea variációk // variations	900 Ft
Ristretto	800 Ft
Espresso	800 Ft
Americano	800 Ft
Cappuccino *	900 Ft
Caffè Latte *	1 350 Ft

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

* Igény szerint gluténmentes zabtejjel // Glutenfree oat milk available on request
Zabtej // Oat milk 0,1 l - 300 Ft

PÉKÁRU // BAKERY SELECTION

Pogácsa – 0.15 kg (1, 3, 5, 7, 8, 11) 1 450 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) 1 450 Ft

Gluten-free rolls - (3 pcs.) (Gf, Lf – 5, 6, 8, 11)

ALLERGÉNEK LISTÁJA // ALLERGENS

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

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 őszig fogadja a nagyszabású rendezvényeket.

PANORÁMA TEREM

Főépületünkben található Panoráma 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 HÁZ

Múltidőző hangulatával birtokunk gyöngyszeme. Sváb Ház 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.

Foglalás:

✉ event@etyekikuria.com ☎ +36 30 550 7470

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 m² 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.

PANORAMA HALL

The large glass "Panorama 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 HOUSE

With its traditional atmosphere, this building is one of the pearls of our estate. The cozy 35 square meter room of our Swabian House 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.

Enquiries:

✉ event@etyekikuria.com ☎ +36 30 550 7470



KIEGÉSZÍTŐ INFORMÁCIÓK

Asztalfoglalással egyidőben és/vagy az érkezést megelőzően, előre jelzett esetben cukrászdából és/vagy hivatalos engedéllyel rendelkező termelőhelyről érkező, vásárlást igazoló eredeti számlával, vagy üzemi igazolással rendelkező torta az Etyeki Kúria Pezsgőbirtok területére behozható, melyet előre egyeztetett feltételek mellett felszolgálunk. Az Etyeki Kúria Pezsgőbirtok területére - előre nem egyeztetett esetekben - bármilyen ételmyszer, palackos bor, pezsgő bekerülése nem engedélyezett.

A számla végösszege 11% szervizdíjat tartalmaz.
Áraink forintban értendők és tartalmazzák az ÁFA összegét.

ADDITIONAL INFORMATION

If agreed in advance at the time of making the reservation/or prior to arrival, we allow customers to bring to the Etyeki Kúria Sparkling Estate correctly invoiced cakes from external officially licensed establishments, which will be served under pre-arranged conditions. We apologise but without pre-agreement we cannot allow non-official products /like food, bottled wine, sparkling wine/ into the Etyeki Kúria Sparkling Estate.

We will add a 11% service charge for products consumed on the premises.
The prices shown are Hungarian Forints and include all relevant taxes.

2091 – Etyek, Báthori utca 21.

☎ (36) 22 920 992

✉ → etyek@etyekikuria.com

Borbár // Wine Bar → vinoteka@etyekikuria.com


Esküvő // Wedding → wedding@etyekikuria.com

Rendezvény // Event → event@etyekikuria.com


Marketing, kommunikáció, sajtó // Marketing, communication, PR → marketing@etyekikuria.com

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



 **instagram**



 **review**

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— PEZSGŐBIRTOK —

