

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— PEZSGŐBIRTOK —



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

Szucsó Bence
Master 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:

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

Asia Wine Trophy 2024 – Gold, Sopron Blend 2018

Asia Wine Trophy 2023 – Grand Gold, MSP Zenit 2021

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

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 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
K Pláne Frizzante White	1 750 Ft	7 850 Ft
H Sauvignon Blanc Brut	1 950 Ft	9 950 Ft
H Chardonnay Brut	1 950 Ft	9 950 Ft
H Rosé Brut	1 950 Ft	9 950 Ft
M Méthode Traditionnelle	2 950 Ft	14 500 Ft

FEHÉRBOROK // WHITE WINES

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

ROSÉ // ROSÉ

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

MSV SIGNATURE (Limitált palackszám)
// MSV SIGNATURE (Limited edition)

	0,1 l	0,75 l
M Zenit 2023/2024	1 650 Ft	8 850 Ft
M Field Blend 2023/2024	1 650 Ft	8 850 Ft
M Konkrét Chardonnay 2023/2024	1 650 Ft	8 850 Ft
M Pinot Gris Orange Wine 2024	1 650 Ft	8 850 Ft

VÖRÖSBOROK // RED WINES

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

K = Kezdő // Beginner H = Haladó // Advanced M = Masterclass // Masterclass

KÜLÖNLEGESSÉGEK // SPECIALTIES

	0,1 l	0,75 l
Pinot Noir válogatás 2020/2022	2 950 Ft	17 500 Ft
Sopron Blend 2018	2 950 Ft	17 500 Ft
Pinot Noir 2016	2 950 Ft	17 950 Ft
Kékfrankos 2015	2 450 Ft	14 950 Ft
Esterházy (Ausztria) – Estoras Grüner Veltliner	-	11 500 Ft
Esterházy (Ausztria) – Estoras Pinot Noir	-	12 500 Ft
Pinot Noir Magnum 2014	1,5 l	24 500 Ft

BORKOKTÉLOK // WINE COCKTAILS

Hugo Blanc (Sauvignon Blanc, Halmi bodzaszörp, szóda, citrom, menta)	3 450 Ft
Berry Rosé (Kúria Rosé, Halmi málnaszörp, szóda, lime, pirosbogyós gyümölcsök)	3 450 Ft
Pláne Spritz (Pláne Frizzante White, Aperitivo likőr, szóda, lime, Angostura)	3 850 Ft

FRÖCCSÖK // 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	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

Krémválogatás mediterrán zöldségekkel - 2 fő részére

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

(Tökmagkrém, padlizsánkrém, mascarpónés füstölt pisztrángkrém, olívbogyó, kapribogyó, szárított paradicsom, lilahagyma chutney)

Friss kenyér (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

5 250 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 - 1 550 Ft

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

Etyeki Kecsesajt Manufaktúra termékei, Flyby Húsmanufaktúra termékei, Montagnolo kéksajt, zöldségek

Friss kenyér (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

9 250 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,

Fresh bread (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

LEVES // SOUP

Narancsos sütőtök krémleves, tökmagolajjal érlelet

kacsamell carpaccio-val (Gm, Lm - 5, 8, 9, 14)

2 850 Ft

Orange pumpkin cream soup, with duck breast carpaccio aged with pumpkin seed oil (Gf, Lf - 5, 8, 9, 14)

— Borajánlat // Wine recommendation

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

Fácán esszencia füstölt fürj tojás, zöldségekkel

(Gm, Lm - 3, 9)

3 250 Ft

Pheasant essence with smoked quail egg & vegetables

(Gf, Lf - 3, 9)



Rusztikus francia tatár (argentin marhahúsból), szárított paradicsommal, töltött uborkatekerccsel és sous-vide hagymalevelekkel

Rustic French Beef Tartare (made from Argentine beef), with sun-dried tomatoes, stuffed cucumber rolls & sous-vide onion leaves



Narancsos sütőtök krémleves, tökmagolajjal érlelt kacsamell carpaccio-val

Orange pumpkin cream soup, with duck breast carpaccio aged with pumpkin seed oil



Fácán esszencia füstölt fűj tojás, zöldségekkel

Pheasant essence with smoked quail egg & vegetables

MELEG ELŐÉTELEK // HOT APPETIZERS

Lazacsal töltött óriás tortelloni kapros vajmártással és marinált lazacszeletekkel (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 14)

Sauvignon Blanc tételünk felhasználásával készült

4 950 Ft

Salmon filled giant tortelloni with marinated salmon slices & dill butter sauce (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 14)

Made using our Sauvignon Blanc

— Borajánlat // Wine recommendation

Kúria ajánlata // Kúria's choice:

Chardonnay Brut 0,15 l - 1 950 Ft

Merészeknek // Adventurous choice:

Kúria Rosé 0,1 l - 1 350 Ft

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, poached honey pear on a breaded brioche base

(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 // MSV Field Blend 0,1l - 1 650 Ft



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

Grilled foie gras with Chardonnay espuma,
poached honey pear on a breaded brioche base

FŐÉTELEK // MAIN COURSES

Rosé kacsamell mézes gesztenyével sült sütőtök pürével, marinált feketeterekkel (Gm - 5, 7, 9, 14)

MSV Zenit tételünk felhasználásával készült

Pan-seared duck breast with honey-glazed chestnuts, roasted pumpkin purée & marinated black radish

(Gf - 5, 7, 9, 14) Made using our MSV Zenit

7 850 Ft

➡ **Borajánlat // Wine recommendation**

Kúria ajánlata // Kúria's choice:

Pinot Noir Válogatás 0,1 l - 2 950 Ft

Merészeknek // Adventurous choice: Chardonnay Brut 0,15 l - 1 950 Ft

// MSV Konkrét Chardonnay 0,1 l - 1 650 Ft

Lazaccal töltött óriás tortelloni kapros vajmártással és marinált lazacszeletekkel (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 14)

Sauvignon Blanc tételünk felhasználásával készült

Salmon filled giant tortelloni with marinated salmon slices & dill butter sauce (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 14)

Made using our Sauvignon Blanc

6 250 Ft

➡ **Borajánlat // Wine recommendation**

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

Merészeknek // Adventurous choice: Kúria Rosé 2018 0,1 l - 1 350 Ft

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

Chardonnay tételünk felhasználásával készült

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

Made using our Chardonnay

7 250 Ft

➡ **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

Barrique Ciabatta tépett Angus marhahússal és roppanós zöldséghasábokkal (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14)

Barrique borpárlat tételünk felhasználásával készült

Barrique Ciabatta with Angus pulled beef & crispy vegetable strips (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14)

Made using our Barrique spirit

6 250 Ft

➡ **Borajánlat // Wine recommendation**

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

Szarvas bélszín gratinírozott sárgarépával, füstölt paszternákpürével és glazírozott bécicéklával

(Gm - 3, 7, 9, 14) Merlot tételünk felhasználásával készült

Roasted venison loin with gratinated carrots, smoked parsnip purée, and glazed baby beetroot

(Gf - 3, 7, 9, 14) Made using our Merlot

11 950 Ft

➡ **Borajánlat // Wine recommendation**

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

VEGÁN // VEGAN

Szarvasgombás rizottó erdei gombával

(vargányagombás sajtcipsz-szel) (Gm - 7, 9, 14)

Pláne Frizzante tételünk felhasználásával készült

Truffle risotto with wild mushrooms

(and porcini mushroom cheese chips) (Gf - 7, 9, 14)

Made using our Pláne Frizzante

5 450 Ft

➡ **Borajánlat // Wine recommendation**

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

// Sauvignon Blanc Brut 0,15 l - 1 950 Ft // Merlot 0,1 l - 1 950 Ft

Merészeknek // Adventurous choice: Sopron Blend 0,1 l - 2 950 Ft



Konfitált báránycsülök sváb káposztapürével, lila gnocchi-val és chardonnay mártással
Confit lamb shank with Swabian cabbage purée, purple gnocchi & a Chardonnay sauce



Barrique Ciabatta tépett Angus marhahússal és roppanós zöldséghasábokkal

Barrique Ciabatta with Angus pulled beef & crispy vegetable strips



Szarvas bélszín gratinírozott sárgarépával, füstölt paszternákpürével és glazírozott bécicéklával
Roasted venison loin with gratinated carrots, smoked parsnip purée, and glazed baby beetroot



Túrógombóc fahéjas pankómorzsával,
narancsos fehér csokoládé habbal

Cottage cheese dumplings with cinnamon panko crumbs
& orange white chocolate foam



Egressel és áfonyával töltött pisztáciás kürtőskalács
vanília mártással

Pistachio Kürtőskalács (chimney cake)
filled with gooseberries & blueberries, served with vanilla sauce

DESSZERTEK // DESSERTS

Egressel és áfonyával töltött piztáciás kürtőskalács

vanília mártással (1,3,5,6,7,8,11,14)

Sauvignon Blanc tételünk felhasználásával készült

Elkészítési idő a rendeléstől számított minimum 17 perc!

**Pistachio Kürtőskalács (chimney cake) filled with
gooseberries & blueberries, served with vanilla sauce**

3 450 Ft

(1,3,5,6,7,8,11,14)

Made using our Sauvignon Blanc

Preparation time - from the order - is at least 17 minutes!

— Borajánlat // Wine recommendation

Kúria ajánlata // Kúria's choice: Sauvignon Blanc Brut 0,15 l – 1 950 Ft

Merészeknek // Adventurous choice: Barrique Borpárlat 0,04 l – 1 850 Ft

// Rosé Brut 0,15 l - 1 950 Ft

Túrógombóc fahéjas pankómorzsával, narancsos

fehércsokoládé habbal (1,3,7,14)

MSV Narancsbor tételünk felhasználásával készült

3 250 Ft

**Cottage cheese dumplings with cinnamon panko
crumbs & orange white chocolate foam** (1,3,7,14)

Made using our MSV Orange wine

— Borajánlat // Wine recommendation

Kúria ajánlata // Kúria's choice: Sauvignon Blanc Brut 0,15 l – 1 950 Ft

Merészeknek // Adventurous choice: Barrique Borpárlat 0,04 l – 1 850 Ft

// MSV Narancsbor 0,1 l - 1 650 Ft

ALKOHOLMENTES ITALOK // SOFT DRINKS



(ETYEKI) SZÖRPÖK // HOMEMADE SYRUPS

Málnaszörp // Raspberry syrup	0,4 l	950 Ft
Bodzaszörp // Elderflower syrup	0,4 l	950 Ft
Levendulaszörp // Lavender syrup	0,4 l	950 Ft
Szóda // Soda water	0,1 l	100 Ft
Szóda // Soda water	1 l	750 Ft



TEA, ETYEKI KÁVÉ // TEA, COFFEE

Ronnefeldt variációk/variations	900 Ft
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 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 pastry - (3 pcs.) (Gf, Lf – 5, 6, 8, 11)

ALLERGÉNEK LISTÁJA // ALLERGENS

1	Glutén // Gluten	9	Zeller // Celery
2	Rákfélék // 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 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 ☎ +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.

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 ☎ +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 élelmiszer, palackos bor, pezsgő bekerülése nem engedélyezett.

A számla végösszege 11% szervízdíjat 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.

www.etyekikuria.com
@etyekikuria



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**



 **G review**

ESTERHÁZY
ETYEKI KÚRIA
— PEZSGŐBIRTOK —

