

ETYEKI KÚRIA
BÁTHORI 21
— ESTERHÁZY —



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, Sopron Blend 2018 // Gold, Sopron Blend 2018

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

Asia Wine Trophy 2024 – Gold, Sopron Blend 2018

Asia Wine Trophy 2023 – Grand Gold, MSP Zenit 2021

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 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.

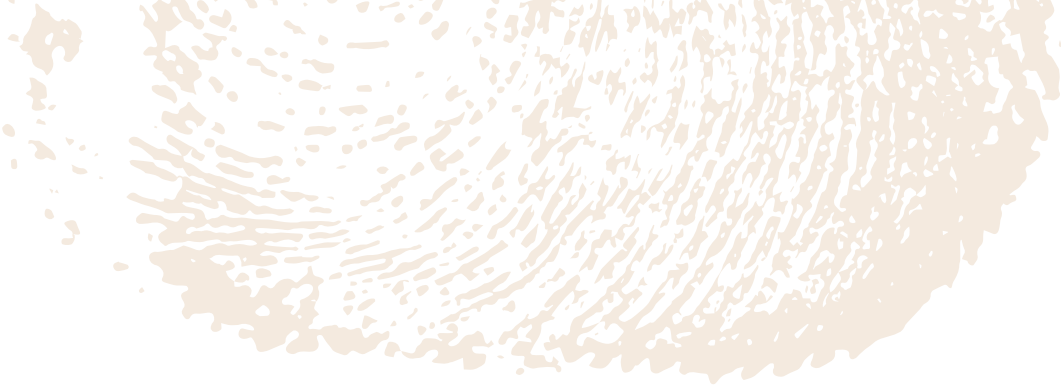
Az Etyeki Kúria vendégeiért dolgozó csapatunkat a tudatos tervezés, a harmóniára való törekvés jellemzi; borászatunkat a fenntarthatóság szellemében fejlesztjük. Konyhánkban kizárólag természetes alapanyagokkal dolgozunk, melyeknek jelentős többségét helyi, környékbeli termelőktől szerezjük be, mesterséges 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.



NYÁRI ÉTELEINK | TÉTELEINK

Szucsó Bence – Master Chef; nyári ételkínálatunk tervezésekor 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.

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 Pezsgőbirtokunkon 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 tételpárosításokra különleges utakat nyitnak meg az ízekről alkotott gondolkodásunkban. A „hüha” élmény borítékolható. Igazi tandemugrás.

SUMMER DISHES | WINES

Bence Szucsó – Master Chef; has taken the flavours of our wines as a starting point when planning the 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.

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 Sparkling estate 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
M Méthode Traditionnelle	-	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

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

M Zenit 2023	1 650 Ft	8 850 Ft
M Field Blend 2023	1 650 Ft	8 850 Ft
M Konkrét Chardonnay 2023	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

KÜLÖNLEGESSÉGEK // SPECIALTIES

	0,1 l	0,75 l
Pinot Noir válogatás 2020	2 950 Ft	17 500 Ft
Sopron Blend 2018	2 950 Ft	17 500 Ft
Pinot Noir Magnum 2014	-	24 500 Ft
Esterházy (Ausztria) – Estoras Grüner Veltliner	-	11 500 Ft
Esterházy (Ausztria) – Estoras Pinot Noir	-	12 500 Ft

K = Kezdő // Beginner **H** = Haladó // Intermedialy **M** = Masterclass // Masterclass

BORKOKTÉLOK // WINE COCKTAILS

Hugo Blanc (Sauvignon Blanc, Halmi bodzaszőrp, szóda, citrom, menta)	3 450 Ft
Berry Rosé (Kúria Rosé, Halmi málnaszőrp, 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

Krémválogatás mediterrán zöldségekkel

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

(Tökmagkrém, padlizsánkrém, mascarpone füstölt pisztrángkrém, olívaogó, kapribogyó, szárított paradicsom, lilahagyma chutney)

Friss kenyér (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

4 650 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 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

Kúria saláta mentás ribizlidresszingsel, tökmaggal és avokádóval, grillezett VAGY morzsolt kecskesajttal

(Gm – 5, 7, 8, 9, 11, 14) Kúria Red tételünk felhasználásával készült

4 650 Ft

Kúria salad with mint currant dressing, pumpkin seeds & avocado, grilled OR crumbled goat cheese

(Gf – 5, 7, 8, 9, 11, 14) Made using our Kúria Red

— Borajánlat // Wine recommendation

Kúria ajánlata // Kúria's choice:

Sauvignon Blanc Brut 0,15 l - 1 950 Ft

Merészeknek // Adventurous choice:

MSP Zenit 2023 0,1 l - 1 650 Ft

LEVES // SOUP

Sárgadinnye krémleves, mentaszélével

és roppanós körtebatyuval (1, 3, 5, 7, 8, 9)

2 650 Ft

Honeydew melon cream soup with mint jelly

& with a crunchy pear „bag” (1, 3, 5, 7, 8, 9)

— Borajánlat // Wine recommendation

Kúria ajánlata // Kúria's choice: MSP Konkrét Chardonnay 0,1 l - 1 650 Ft

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

ELŐÉTEL // APPETIZER

Marhanyelv terrine eperrel és friss salátával

(Gm, Lm - 5, 8, 9, 10, 11, 14)

Beef tongue terrine with strawberries & fresh salad

(Gf, Lf - 5, 8, 9, 10, 11, 14)

4 250 Ft

Borajánlat // Wine recommendation

Kúria ajánlata // Kúria's choice:

Sopron Blend 2018 0,1 l - 2 950 Ft

Merészeknek // Adventurous choice:

MSP 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

4 650 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



Lazaccal töltött óriás tortelloni kapros vajmártással és marinált lazacszeletekkel

Salmon filled giant tortelloni with marinated salmon slices & dill butter sauce



Kúria burger Angus marhahús pogácsával és roppanós zöldséghasábokkal

Kúria burger with angus beef patty & crispy vegetable strips



Rosé kacsamell málnával, grillezett endívia salátával és ricottával töltött fehérhagymával

Rosé duck breast with raspberries, grilled endives salad & ricotta filled white



Értelt marhahátszín hideg kacsamáj terrine-nel, gratinírozott zellerrel és spárgával

Aged beef sirloin with cold duck liver terrine, gratinated celery & asparagus





Csokoládé szelet málna sorbet-val, borzselével és mandulamorzsával
Chocolate bar with raspberry sorbet, almonds & wine jelly



Pláne Spritz koktél

Pláne Spritz cocktail

FŐÉTELEK // MAIN COURSES

Tésztakéregben sült sertésszűz szarvasgombás
édesburgonya pürével és kesudióval pirított
ceruzababbal (1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14)

Chardonnay tételünk felhasználásával készült

7 850 Ft

Pork tenderloin in a pasta crust with truffle seasoned
sweet potato puree, fried cashew & pencil beans

(1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14) Made using our Chardonnay

Borajánlat // Wine recommendation

Kúria ajánlata // Kúria's choice:

MSP Konkrét Chardonnay 2023 0,1 l - 1 650 Ft

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

Érlelt marhahátszín hideg kacsamáj terrine-nel,
gratinírozott zellerrel és spárgával

(Gm - 3, 5, 6, 7, 9, 14) MSP Zenit tételünk felhasználásával készült

10 950 Ft

Aged beef sirloin with cold duck liver terrine,
gratinated celery & asparagus

(Gf - 3, 5, 6, 7, 9, 14) Made using our MSP Zenit

Borajánlat // Wine recommendation

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

Merészeknek // Adventurous choice: Sopron Blend 2018 0,1 l - 2 950 Ft

Rosé kacsamell málnával, grillezett endívia salátával
és ricottával töltött fehérhagymával (Gm - 5, 6, 7, 9, 14)

Kúria Red tételünk felhasználásával készült

7 850 Ft

Rosé duck breast with raspberries, grilled endives salad
& ricotta filled white onion (Gf - 5, 6, 7, 9, 14)

Made using our Kúria Red

Borajánlat // Wine recommendation

Kúria ajánlata // Kúria's choice: Pinot Noir 0,1 l - 2 150 Ft

Merészeknek // Adventurous choice:

Pinot Noir válogatás 2020 0,1 l - 2 950 Ft

Lazacal 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

5 850 Ft

👉 **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

Kúria burger Angus marhahús pogácsával és roppanós zöldséghasábokkal (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14)

Helyben készült hamburgerzsemélével

Kúria burger with angus beef patty & crispy vegetable strips (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14)

Home made bun

5 850 Ft

👉 **Borajánlat // Wine recommendation**

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

VEGÁN // VEGAN

Hajdinával és szezámagos spárgakrémmel töltött cukkini, spárga velutével és savanyított kápia paprikával (Gm, Lm - 5, 6, 8, 9, 11, 14)

Chardonnay tételünk felhasználásával készült

Zucchini stuffed with buckwheat & sesame asparagus cream, asparagus velouté & pickled bell peppers (Gf, Lf - 5, 6, 8, 9, 11, 14)

Made using our Chardonnay

5 450 Ft

👉 **Borajánlat // Wine recommendation**

Kúria ajánlata // Kúria's choice: MSP Field Blend 2023 0,1 l - 1 650 Ft

Merészeknek // Adventurous choice: Sauvignon Blanc 0,1 l - 1 450 Ft

DESSZERTEK // DESSERTS

Csokoládé szelet málna sorbet-val, borzselével és mandulamorzsával

(Gm - 3, 5, 6, 7, 8, 14)

Kúria Red tételünk felhasználásával készült

3 450 Ft

Chocolate bar with raspberry sorbet, almonds & wine jelly

(Gf - 3, 5, 6, 7, 8, 14) Made using our Kúria Red

👉 **Borajánlat // Wine recommendation**

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

Merészeknek // Adventurous choice:

Pinot Noir válogatás 2020 0,1 l - 2 950 Ft

// Sopron Blend 2018 0,1 l - 2 950 Ft

Szarvasgombás sajtorta zabmorzsával és yuzus

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

MSP Zenit tételünk felhasználásával készült

3 250 Ft

Truffle cheesecake with oatmeal & yuzu flavoured apple ragout (1, 5, 6, 7, 8, 11, 14) Made using our MSP Zenit

👉 **Borajánlat // Wine recommendation**

Kúria ajánlata // Kúria's choice: Barrique Borpárlat 0,04 l - 1 850 Ft



ALKOHOLMENTES ITALOK // SOFT DRINKS



(ETYEKI) SZÖRÖK // HOMEMADE SYRUPS

Málnaszörp // Raspberry syrup	0,4 l	950 Ft
Bodzasörp // Elderflower syrup	0,4 l	950 Ft
Levendulasörp // Lavender syrup	0,4 l	950 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 tejfel // Lactose-free milk available on request

* Igény szerint rizstejjel // Rice milk available on request

Rizstej // Rice milk 0,1 l - 300 Ft

SNACK // SNACKS

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

Scones (Kemenes) – 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)

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 | Csillagfűrt // Lupin |
| 5 | Földimogyoró // Peanuts | 13 | Puhatestűek // Molluscs |
| 6 | Szójabab // Soybeans | 14 | Kén-dioxid és szulfidok // Sulphur dioxide and sulphites |
| 7 | Tej // Milk | | |
| 8 | 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 ☎ +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 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**



 **review**

ETYEKI KÚRIA
BÁTHORI 21
— ESTERHÁZY —

