



# HOLLY *Jolly*



MARRIOTT  
BUDAPEST



# ÜNNEPI HÁZHOZZÁLLÍTÁS

Hagyományainkhoz híven az idei évben is a teljes ünnepi időszakban vállalunk házhozszállítást. Bízva ránk az omlós kacsasült és a tökéletes pulyka elkészítését, rendelje meg tőlünk az ünnep klasszikus ízeit **2020. november 1. és december 31. között!**

## • Libamáj terrine

Tokaji borzselével, házi kovászos kenyérrrel, csípős körte chutney-val  
4-6 fő részére – 23 350 Ft

## • Füstölt halválogatás

Füstölt tokhal, gravlax lazac, füstölt pisztrángfilé és makréla, fekete rozskenyérrrel, valamint almás-tormás és mézes-kapros mustárral tálalva  
4-5 fő részére – 24 800 Ft

## • Mediterrán tál

Citromos marinált grillezett zöldségek, gremolataval marinált rákok, különféle mártogatósok, olivabogyó és pitakenyér, caprese nyárs  
4-5 fő részére – 21 000 Ft

## • Magyaros tál

Kaszinótojás, magyar felvágott- és sajtválogatás, füstölt sertés, hazai savanyúság-válogatás  
4-5 fő részére – 18 000 Ft

## • Vegetáriánus válogatás

Hummusz, padlizsánkrém, tzatziki, zöldség crudité, szezámagos és fűszeres sajtgolyók, crostini, bruschetta-válogatás  
4-5 fő részére – 14 200 Ft

## • Egészben sült pulyka ünnepi körettel

gesztenyés töltelékkel, áfonyaszósszal, burgonya- és tökpürével, juharszirupos gyökérezöldségekkel és házi gravy szósszal  
10-12 fő részére - 32 000 Ft

## • Egészben sült töltött kacsá almával és finomfüvekkel töltve

ciderrel sült süttőkkel, párolt káposztával, áfonyás-körtés chutney gyömbérrel, Chateau burgonyával, borókabogyó jus-vel  
4-6 fő részére – 23 000 Ft

## • Sütőben sült karácsonyi Porchetta

ciderrel sült süttők, párolt káposzta, áfonyás-körtés chutney gyömbérrel, Chateau burgonya, borókabogyó jus  
6-7 fő részére – 19 500 Ft

## • Erdei gombás Wellington

szarvasgombás burgonyapüré, gyökérezöldség-ragu, spenótos-paradicsomos zsályakrém  
4-5 fő részére – 14 500 Ft

## • Almás, diós vagy süttőkös pite

4-5 fő részére – 6 000 Ft

A hidegtálakhoz két frissen sült toszkán bagettet kínálunk.

Az elkészült ételek átvételi időpontjáról a megrendelés felvételekor tájékoztatjuk. Csomagolt megrendelését a DNB Budapest éttermünkben veheti át.

Amennyiben szeretné igénybevenni házhozszállítási szolgáltatásunkat, Budapesten belül 4 500 Ft szállítási díjat számolunk fel, amelyet szállításkor a sofőrnek fizethet ki készpénzzel vagy bankkártyával.

## Az ünnepi vacsora mellé jószívvel ajánljuk a ház borait.

Rendeljen 5 üveggel és a 6., legalacsonyabb árú terméket ajándékba adjuk!

### Fehérbor:

Soltész Egri Irsai Olivér	6 500 Ft
Haraszthy Sauvignon Blanc	9 500 Ft
Veresföld Chardonnay	15 000 Ft

### Rosébor:

Pátzay Rosé	7 500 Ft
Takler Rosé	7 900 Ft

### Vörösbor:

Jandl Soprano Kékfrankos	7 900 Ft
St. Andrea Pinot Noir	12 000 Ft
Bock Gallicus Cuvée	24 000 Ft

### Pezsgő és Champagne:

Sauska Brut Tokaj	11 900 Ft
Kreinbacher Brut Nature	15 500 Ft
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	32 900 Ft
Moët & Chandon Rosé	35 900 Ft

## SÜTEMÉNYEK ELVITELRE

Stollen	6 200 Ft
Mézes pekán torta	4 200 Ft
„Red velvet cake”	3 900 Ft
Mákos guba	3 750 Ft
Beigli	3 200 Ft
Fatörzs torta (Buche de Noel)	5 600 Ft
Erdei gyümölcsös sajtorta	4 950 Ft
Opera torta	6 200 Ft
Karácsonyi puding	6 000 Ft
Flódni	4 000 Ft

**Megrendelését 2020. november 1. és december 31. között, a kívánt szállítási időpont előtt 48 órával leadni szíveskedjék! Mindegyik torta 12 szeletes.**

## PRIVÁT SÉF AZ OTTHONÁBA

Privát partit rendez, de nincs ideje az ünnepi menü elkészítésére?

Rendelje hához kitűnő séfjeink egyikét és tegye felejthetlenné a családjá vagy barátai ünnepi estéjét! Amennyiben úgy kívánja, a konyhai eszközöket és alapanyagokat is otthonába szállítjuk. Privát séf igényeiket kérjük, 72 órával előre jelezni szíveskedjék!

Az árak az áfát tartalmazzák. a számla végösszegére 12% szervizdíjat számolunk fel.





## HOME DELIVERY – TURKEY, DUCK & MORE

Let us do the cooking while you celebrate: enjoy taking your time to savor the most delicious holiday turkey and roast duck without any hassle. Our home delivery service is available throughout the entire holiday season, between 1 November 2020 and 31 December 2020.

- **Hungarian foie gras terrine**  
with Tokaj jelly, served with homemade sourdough bread, spiced pear chutney  
HUF 23 350 (for 4-6 people)
- **Smoked fish selection**  
smoked sturgeon, salmon gravlax, oak wood-smoked trout fillets and mackerel, served with pumpnickel bread, apple-horse radish and honey-dill mustard  
HUF 24 800 (for 4-5 people)
- **Mediterranean platter**  
Lemon marinated grilled vegetables, Gremolata marinated prawns, selection of dips, olives and pita bread, Caprese skewers  
HUF 21 000 (for 4-5 people)
- **Hungarian selection**  
Deviled eggs, selection of artisan Hungarian cured meats and cheese, smoked-glazed pork, selection of local pickles  
HUF 18 000 (for 4-5 people)
- **Vegetarian selection**  
Selection of dips and spreads, hummus, cream of eggplant, tzatziki, vegetable crudités, sesame coated and herbs cheese balls, crostinis, selection of bruschetta  
HUF 14 200 (for 4-5 people)
- **Whole roasted turkey served with all the trimmings**  
Chestnut stuffing, cranberry sauce, potato and squash puree, maple glazed root vegetables and homemade gravy  
HUF 32 000 (for 10-12 people)
- **Whole slow roasted duck**  
Served with its condiments, cider roasted pumpkin, braised red cabbage, ginger-red cranberry-pear chutney, Chateau potatoes, juniper berry jus  
HUF 23 000 (for 4-6 people)
- **Oven baked Christmas Porchetta**  
Served with its condiments, cider roasted pumpkin, braised red cabbage, ginger-red cranberry-pear chutney, Chateau potatoes, juniper berry jus  
HUF 19 500 (for 6-7 people)
- **Forest mushroom Wellington (V)**  
Served with truffle mashed potatoes, root vegetables ragout, wilted spinach and tomato sage cream  
HUF 14 500 (for 4-5 people)
- **Homemade apple, walnut or pumpkin pie**  
HUF 6 000 (for 4-5 people)

All platters are delivered with 2 pieces of freshly baked Tuscan bread.  
When placing your order, you will be informed about the date and time when your order will be ready for pick up from the DNB Budapest restaurant. We are offering

home delivery within Budapest at an additional charge of HUF 4 500, which can be paid by cash or card upon delivery directly to the driver.

**To enhance your festive roast experience we warm-heartedly recommend bottles of essential Hungarian wines.**

Order 5 and get the 6th bottle free. Lowest price is complimentary.

White wine:	
Soltész Egri Irsai Olivér	HUF 6 500
Haraszthy Sauvignon Blanc	HUF 9 500
Veresföld Chardonnay	HUF 15 000
Rose wine:	
Pátzay Rosé	HUF 7 500
Takler Rosé	HUF 7 900
Red wine:	
Jandl Soprano Kékfrankos	HUF 7 900
St. Andrea Pinot Noir	HUF 12 000
Bock Gallicus Cuvée	HUF 24 000
Sparkling wine and Champagne:	
Sauska Brut Tokaj	HUF 11 900
Kreinbacher Brut Nature	HUF 15 500
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	HUF 32 900
Moët & Chandon Rosé	HUF 35 900

### TAKEAWAY CAKES

"Stollen"	HUF 6 200
Honey Pecan Pie	HUF 4 200
Red Velvet Cake	HUF 3 900
"Mákos Guba"	HUF 3 750
"Beigli"	HUF 3 200
Christmas Chocolate Yule Log (Buche de Noel)	HUF 5 600
Black Forest cheesecake	HUF 4 950
"Opera" Gateau	HUF 6 200
Christmas Pudding	HUF 6 000
"Flodni"	HUF 4 000

Order should be placed 48 hours before delivery between 1 November and 31 December 2020. All cakes are for 12 guests.

### HIRE YOUR PRIVATE CHEF

Request one of our private chefs at home to prepare for you, your family or for your private party our signature festive savory delights and desserts. We will provide all kitchen utensils and ingredients upon your request. Ask for our private master chef at home 72 hours in advance.

All prices are in Hungarian Forints and include VAT.  
Please note that a 12% service charge will be added to your final bill.





**KELLEMEK ÜNNEPEKET  
KÍVÁNUNK!**

**WE WISH YOU  
A WONDERFUL FESTIVE SEASON!**

Bővebbi információ ünnepi ajánlatainkról:  
More information on our menus and festive offers:

**[www.dnbbudapest.com](http://www.dnbbudapest.com)**



**Budapest Marriott Hotel**  
1052 Budapest Apáczai Csere János u. 4.  
+36 1 486 5000  
[www.marriottbudapest.com](http://www.marriottbudapest.com)

**Table reservation / Asztalfoglalás**  
+ 36 1 737 7377  
[dnb.budapest@marriott.com](mailto:dnb.budapest@marriott.com)

**A programváltozás jogát fenntartjuk.  
We reserve the right to change the program.**



Liz and Chain  
DNB Budapest  
Budapest Marriott Hotel



lizandchainbar  
dnbbudapest  
marriottbudapest