



HARD ROCK CAFE BUDAPEST KIAJÁNLÓ 2026



BUDAPEST

BUDAPEST

A klasszikus és modern elemeket ötvöző Hard Rock Cafe Budapest a Váci utca és a Vörösmarty tér sarkán, a műemlékvédelem alatt álló, háromszintes egykori Tőzsdepalota épületében található.

A Hard Rock Cafe Budapest egy élőzenés térrel is büszkélkedhet, ahol akusztikus koncertek zajlanak, kiemelve Budapest zenei színterét.

KIVÁLÓ HELYSZÍN

Privát partikra, Céges rendezvényekre, Karácsonyi partikra, Sajtóeseményekre, Workshopokra, Legény- és lánybúcsúkra, Babavárókra, Egyéb eseményekre.



BUDAPEST



BÁRMI IS AZ ALKALOM

Az elegáns esküvői fogadásoktól a meghitt privát vacsorákon és pezsgő networking eseményeken át az ünnepi céges rendezvényekig, inspiráló konferenciákig és hatékony üzleti megbeszélésekig – akár egy lendületes reggeliről, akár egy tartalmas ebédről van szó, minden alkalomhoz tökéletes helyszínt és gasztronómiai élményt biztosítunk.

TELJESKÖRŰ CATERING

Büszkék vagyunk arra, hogy minden eseményre személyre szabott menüket kínálunk, figyelembe véve vendégeink legkülönbözőbb ízlését.

Legyen szó izgalmas, új ízek felfedezéséről vagy a jól ismert, klasszikus fogásokról, konyhánk gondoskodik róla, hogy mindenki megtalálja a kedvencét.

Az amerikai ikonikus ételektől a hagyományos magyar ízekig svédasztalos, flying vagy akár tányérszervizes felszolgálással – az élmény és a minőség kéz a kézben jár.





BUDAPEST



HELYSZÍN VIDEÓ



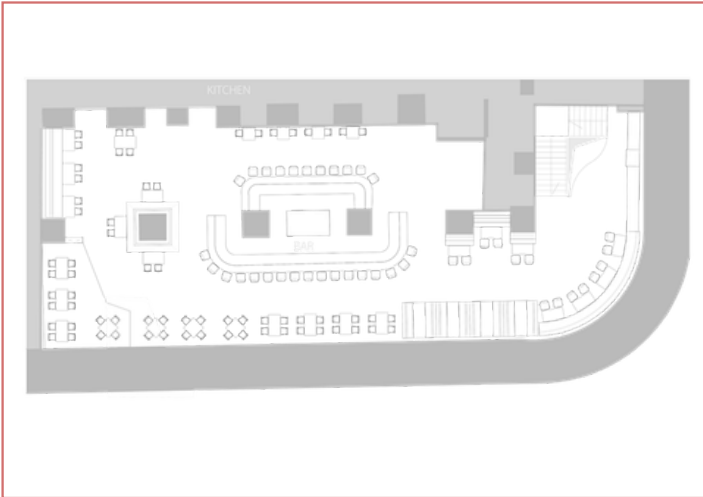
VIRTUÁLIS SÉTA

KAPACITÁS & ALAPRAJZ

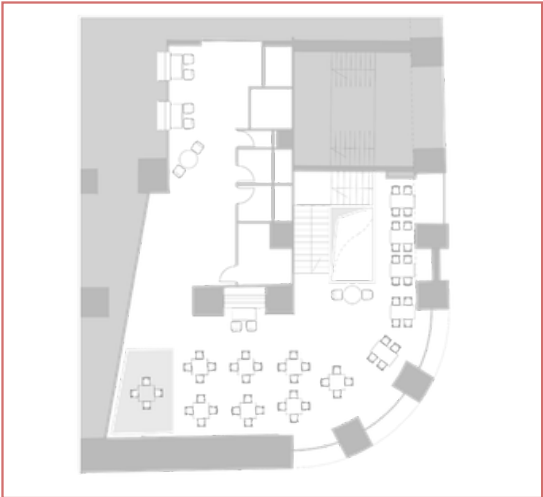


BUDAPEST

“THE ELVIS” szint



“THE WHO” szint



	ÜLTETETT KAPACITÁS	ÁLLÓ KAPACITÁS
ELVIS szint	150 fő	230 fő
WHO szint	60 fő	75 fő
TELJES BUYOUT	230 fő	315 fő



HANG- ÉS FÉNYTECHNIKAI IGÉNYEIVEL KAPCSOLATBAN KÉRJÜK, EGYEZTESSEN MUNKATÁRSAINKKAL.

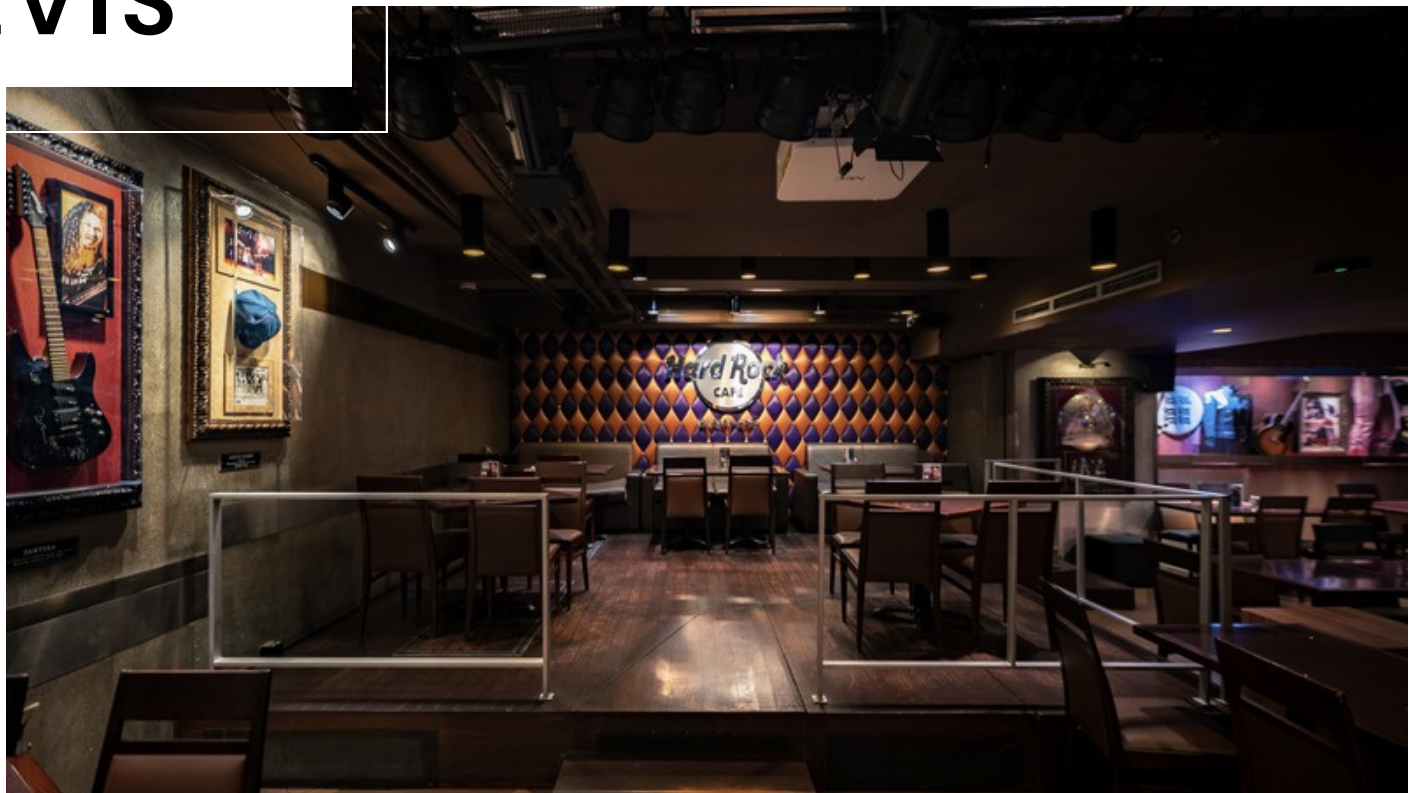
“ELVIS” level (-1. szint)

- Földszint alatti L-alakú étterem
- Maximális kapacitás: ültetett 150 fő, álló 230 fő
- Középen beépített bárpult
- A falakat eredeti relikviák díszítik
- 2-6 fős tábla asztalok, 3 fős kanapék
- A terem végében bővíthető beépített színpad
- Komplet hang-, fény-, és vetítéstechnika
- Minden pontról jól látható fali TV-k (13 db)
- Mosdók és fogasok a -2. emeleten kizárólagos használattal





ELVIS



“The WHO” level (1. emelet)

- Első emeleti, U-alakú étterem
- Körpanorámás, természetes napfénnel
- Kilátás a Vörösmarty térre, és a Váci utcára
- Maximális kapacitás: ültetett 60 fő, álló 100 fő
- A falakat eredeti relikviák díszítik
- 2–6 fős tábla asztalok, karosszékek, kanapék
- Mobil bárpult
- A terem egyik sarkában kis színpad
- Komplet hangrendszer
- Mosdók szeparált részben
- Félemelet alkalmas ruhatárnak vagy regisztrációra





WHO



WELCOME DRINK & FOOD

Pezsgő és narancslé

vagy

Forralt bor és Forró csoki

1 600 Ft/fő

Sós, édes péksütemény

1 600 Ft/fő

Cream cheese canape & Smoked Ham canape

2 100 Ft/fő

Mini Bacon & Cheese Burger és Vegaburger

2 900 Ft/fő



HARD ROCK SPECIALITÁSOK - FLYING

- CREAM CHEESE CANAPE (V) Krémsajtos tortilla falatok
- SMOKED HAM CANAPE Füstölt sonkás tortilla falatok
- CAPRESE SKEWER (V) Paradicsomos – mozzarellás nyárs
- MINI BACON CHEESEBURGER Marhahúsos mini burger sajttal és baconnel
- MINI VEGETÁRIÁNUS BURGER (V, LM)
- MINI STRAWBERRY CHEESECAKE New York stílusú sajttorta
- MINI BROWNIE Házi csokoládés sütemény kockák



11 000 Ft/fő

HARD ROCK SPECIALITÁSOK - BÜFÉASZTALRÓL

- **TUPELO CHICKEN TENDERS** Bundázott csirkemell csíkok pikáns szósszal
- **CAESAR SALAD (GM, LM, VG)** Vegyes zöldsaláta házi Caesar öntetünkben megforgatva, parmezánforgáccsal és fokhagymás krutonnal
- **MINI HRC BURGER/VEGA BURGER (V)** Marhahúsos hamburger fűszeres baconnel, Cheddar sajttal, ropogós salátával, paradicsommal
- **BBQ RIBS (GM, LM)** Házi füstölésű oldalas feldarabolva, jellegzetes fűszerkeverékünkbe forgatva, barbecue szószba mártva, omlósra sütve, köretként fűszeres sült burgonyát kínálunk hozzá
- **GRILLED NORWEGIAN SALMON (GM, LM)** Puhára grillezett lazacfilé, édes-fűszeres barbecue szósszal megöntözve, párolt zöldséget és burgonyapürét kínálunk hozzá
- **CHILI SIN CARNE** Lencsével **VG**
- **TWISTED MAC, CHICKEN & CHEESE** Kockára vágott kaliforniai paprikás, háromsajt-mártásban tálalt csavart tészta, tetején grillezett csirkemellel
- **MINI BROWNIE** Házi csokoládés sütemény kockák
- **MINI STRAWBERRY CHEESECAKE** New York stílusú sajttorta



18 500 Ft/fő

ÜNNEPI MENÜSOR - BÜFÉASZTALRÓL

- **TUPELO CHICKEN TENDERS** Bundázott csirkemell csíkok pikáns szósszal
- **MINI HRC BURGER/VEGA BURGER (V)** Marhahúsos hamburger fűszeres baconnel, Cheddar sajttal, ropogós salátával, paradicsommal
- **CAESAR SALAD (GM, LM, VG)** Vegyes zöldsaláta házi Caesar öntetünkben megforgatva, parmezánforgáccsal és fokhagymás krutonnal.
- **CREAM CHEESE CANAPE (V)**
- **GESZTENYEKREMLEVES** vagy **ZÖLDBORSÓLEVES** vagy **MÁJGOMBÓCLEVES**
- **BACONBE TEKERT, ASZALT SZILVÁVAL TÖLTÖTT PULYKAMELL** burgonyapürével
- **FISH & CHIPS** tartármártással
- **BBQ RIBS (GM, LM)** Házi füstölésű oldalas feldarabolva, jellegzetes fűszerkeverékünkbe forgatva, barbecue szószba mártva, omlósra sütve. Köretként fűszeres sült burgonyát kínálunk hozzá
- **TIRAMISU** vagy **SOMLÓI GALUSKA**
- **MINI STRAWBERRY CHEESECAKE** New York stílusú sajtorta

GM – gluténmentes | LM – laktózmentes | V – vegetáriánus | VG– vegán

17 700 Ft/fő



- **SÜTŐTÖKKRÉMLEVES** kókusztejjel, magvakkal
- **SHAKSHUKA** Tortilla chips-szel
- **MEZZE VÁLOGATÁS** (humusz, muhamara) tortillával
- **CHILI SIN CARNE** Lencsével
- **CSICSERIBORSÓS RAGU** tofuval és rizzsel

DESSZERT OPCIÓK

- **“TEJBERIZS”** kókusztejjel
- **CHIA PUDING** friss gyümölcsökkel



Az ünnepi menüsor, a flying menü és a Hard Rock Specialitások menü fogásai igény szerint helyettesíthetők/kiegészíthetők a fenti fogásokkal megbeszélés szerint.

MIX & MATCH

Választható: 1 leves, 2 előétel, 3 főétel és 2 desszert

LEVESEK

- SÜTŐTÖKKRÉMLEVES (VG)
kókusztejjel, magvakkal
- FOKHAGYMAKRÉMLEVES (V)
- ZÖLDSÉGLEVES (V)
- ZÖLDBORSÓLEVES (V)
- GESZTENYEKRÉMLEVES (V)
- KARFIOLKRÉMLEVES (V)
- GULYÁSLEVES
- MÁJGOMBÓCLEVES

ELŐÉTELEK

- CREAM CHEESE CANAPE (V)
Krémsajtos tortilla falatok & SMOKED HAM CANAPE füstölt sonkás tortilla falatok
- CÉZÁR SALÁTA (VG)
- CAPRESE SKEWER – Paradicsomos mozzarella nyárs (V)
- MINI BACON CHEESEBURGER & MINI VEGETÁRIÁNUS BURGER (V)
- HUMUSZ (VG) csicseriborsókrém tortilla chips-szel
- MUHAMARA (VG) diós sültpaprikakrém tortilla chips-szel

FŐÉTELEK

- FISH & CHIPS *tartármártással*
- BBQ RIBS (GM, LM) *sertésoldalas, barbecue szósszal, sült burgonyával*
- TUPELO CHICKEN TENDERS
bundázott csirkemell csíkok
- BACONBE TEKERT, ASZALT SZILVÁVAL TÖLTÖTT PULYKAMELL burgonyapürével
- GRILLED NORWEGIAN SALMON (LM, GM)
grillezett lazacfilé párolt zöldséggel, burgonyapürével
- TWISTED MAC, CHICKEN & CHEESE
csavart tészta háromsajt-mártásban, grillezett csirkemellel
- CHILI SIN CARNE VG *Lencsével*
- CSICSERIBORSÓS RAGU (VG) *tofuval és rizzsel*
- SHAKSHUKA (VG) *Tortilla chips-szel*

DESSZERTEK

- MINI BROWNIE
- MINI NY CHEESECAKE
- TIRAMISU
- SOMLÓI GALUSKA
- KÓKUSZTEJES "TEJBERIZS" (VG)
- CHIA PUDING (VG) *friss gyümölcsökkel*

19 300 Ft/fő

BOROK (MAGYAR)

FEHÉR – PÁTZAY, CHARDONNAY

ROSÉ – PÁTZAY ROZI

VÖRÖS – TIFFÁN VILLÁNYI, PORTUGIESER

CSAPOLT SÖR

DREHER CLASSIC

GYÜMÖLCSLEVEK

ALMA, NARANCS, BARACK

ÜDÍTŐK

PEPSI COLA, PEPSI, MAX,

7UP, TONIC, GYÖMBÉR,

SZÉNSAVAS/SZÉNSAVMENTES ÁSVÁNYVÍZ

KRISTÁLY NATURA

KÁVÉ, TEA

2 órás korlátlan 7300 Ft/fő

3 órás korlátlan 8500 Ft/fő

4 órás korlátlan 9600 Ft/fő

5 órás korlátlan 10 600 Ft/fő

6 órás korlátlan 11 600 Ft/fő

7 órás korlátlan 12 600 Ft/fő

8 órás korlátlan 13 600 Ft/fő



ALKOHOLMENTES ITALCSOMAG

GYÜMÖLCSLEVEK

ALMA, NARANCS, BARACK

ÜDÍTŐK

PEPSI COLA, PEPSI, MAX,
7UP, TONIC, GYÖMBÉR,

SZÉNSAVAS/SZÉNSAVMENTES
ÁSVÁNYVÍZ – SZENTKIRÁLYI

KÁVÉ, TEA

2 órás korlátlan 4700 Ft/fő (+áfa)

3 órás korlátlan 5200 Ft/fő (+áfa)

4 órás korlátlan 6200 Ft/fő (+áfa)

5 órás korlátlan 7200 Ft/fő (+áfa)

6 órás korlátlan 7700 Ft/fő (+áfa)

7 órás korlátlan 8700 Ft/fő (+áfa)

8 órás korlátlan 9700 Ft/fő (+áfa)



HOSSZÚ ITALOS / RÖVIDES ITALCSOMAG

Bármely rövidital és üdítő keveréke a csomagból
long drinkként

BALLANTINES WHISKEY

ABSOLUT VODKA

BEEFEATER GIN

HAVANA RUM 3 ÉVES

JAGERMEISTER

UNICUM

2 órás korlátlan 8 900 Ft/fő

3 órás korlátlan 9 900 Ft/fő

4 órás korlátlan 10 900 Ft/fő

5 órás korlátlan 11 900 Ft/fő

6 órás korlátlan 12 900 Ft/fő

7 órás korlátlan 13 900 Ft/fő

8 órás korlátlan 14 900 Ft/fő

KIZÁRÓLAG ALAP ITALCSOMAG MELLÉ RENDELHETŐ!



RÖVIDITALOK

BALLANTINES WHISKEY

ABSOLUT VODKA

BEEFEATER GIN

HAVANA RUM 3-YEAR-OLD

JAGERMEISTER

UNICUM

OLMECA BLANCO/

GOLD TEQUILA

ÁRPÁD PÁLINKA

KOKTÉLOK

HUGO

APEROL SPRITZ

LONG DRINKS

Bármely rövidital és
üdítő keveréke a
csomagból

3 000 Ft/kupon

KIZÁRÓLAG ALAP ITALCSOMAG MELLÉ RENDELHETŐ!



Kiegészítő szolgáltatások

- Visnyay Dániel – **fotós (3 órára) + fotófal:** 100.000 Ft+áfa
- Schumeth István – **hangtechnikus/hangtechnika:** 100.000 Ft + áfa
- Gaál Bence – **DJ:** 150.000 Ft + áfa
- Event Crazy

Áfa mértéke: étel: 5% és ital: 27%

AJÁNLAT TARTALMA

- A terem kizárólagos használata a rendezvény ideje alatt
- Ételfogyasztás, italfogyasztás megrendelés szerint
- Professzionális személyzet (felszolgálók, bárosok, takarító)
- Menü kiírások, itallapok, karszalag, irányítótáblák, stb.
- Hang, – és fénytechnika, technikussal igény szerint (felár)
- Sztenderek biztosítása fogasokkal
- Egyéb kiegészítő szolgáltatások, igény szerint (fotós, hangtechnikus)

FELTÉTELEK

- Áraink nettó összegek, nem tartalmazzák az áfát
- Áraink magyar forintban értendők (Ft)
- 70% előlegfizetés 4 héttel az esemény megrendezése előtt, hátralék fizetés 15 napon belül az esemény után
- Megrendelés minimum 30 nappal a rendezvény előtt, szerződéssel
- A fizetési feltételek szerint a megrendelő cég a szolgáltatók részére az egy főre jutó étel- és italfogyasztás 50%-át fizeti meg

*Az ajánlat 14 napig érvényes

AJÁNLATKÉRÉSSSEL KAPCSOLATBAN KERESSEN MINKET!

BÖJTE REBEKA

✉ rebeka.bojte@hardrockcafebudapest.com

☎ +36 30 533 9635

BÉRCZES VIKTÓRIA

✉ viktoria.berczes@hardrockcafebudapest.co+

☎ +36 30 438 8559

🌐 [Weboldal](#)

📷 [@hardrockcafebudapest](#)

📍 [1051 Budapest, Deák Ferenc utca 3-5.](#)

