

CÉGES CSOMAGAJÁNLATOK

isgton

MÁLYINKA
BÜKK

AJÁNDÉKCSOMAGOK

CÉGES RENDEZVÉNY

KÜLSŐ HELYSZÍN

ISZKOR *RÓLUNK*

Az Iszkor 2022 őszén itt nyitotta meg kapuit, a nemzetközileg is ismert séf, Pohner Ádám (Bocuse d'Or 2019 világdöntő 12. hely, Dining Guide Év Ifjú Séfe 2024) és párja, Kun Luca szerelemprojektje. A fiatal szakácstehetséget alapvetően a felmenői, illetve a gyerekkori emlékek kötik a kis faluhoz, azonban szakmai szemmel is meglátta a kiaknázatlan lehetőségeket a térségben.

Mályinka környékén a friss levegő és a gyönyörű környezet számos kirándulót vonz magához, ráadásul az ország egyik leggazdagabb vidéke, ha alapanyagról van szó: gombák, tejtermékek, háztáji húsök, halak, borok és vadak érhetők el ezen a területen a legmagasabb minőségben.

Pohner Ádám így a regionális, szezonális alapanyagokra építve alakította ki a rövid, ugyanakkor változatos étlapot, melyen természetesen megmutatkozik az ország legjobb éttermeiben szerzett tudása.



REFERENCIÁK



4.9 Google értékelés



TOP 40 magyar étterem



SVÉT tag étterem



TOP 18 vidéki étterem

ELISMERÉSEK

2024-ben hivatalosan is tagjai lettünk a Stílusos Vidéki Éttermiségnek, tulajdonos-séfünk elnyerte a Dining Guide Év Ifjú Séfe kitüntetést, több helyen is előkelő helyezést értünk el a Dining Guide rangsorban, belistázott minket a kedvencei közé a Street Kitchen, megkaptuk a SVÉT és az Agrárminisztérium közös Gasztro folkTRENDDíját, a METRO pedig az Év Fennttartható Étterme elismeréssel jutalmazott minket..

EDDIGI MUNKÁSSÁGUNK

Két éves működésünk alatt rengeteg rendezvénynek adtunk már otthont, budapesti könyvelőcég csapatépítőjétől kezdve a Bosch csapatának egésznapos, fine dining vacsorájával egybekötött gasztro workshopjáig. Ezek mellett több ízben vállaltunk kitelepülést is svédasztalos vacsorával, borkósolóval kísérve, elsősorban Budapesten.

ISZKOR



svét



MÁLYINKA

ISZKOR



MÁLYINKA

CÉGES MENÜAJÁNLAT

Nyitva tartásunk óta több céges rendezvénynek is helyszínt adtunk má t - kicsik vagyunk ugyan, de igyekszünk mindent megtenni annak érdekében, hogy a lehető legjobban érezzétek magatokat. Ajánlatkérés előtt kérlek olvasd el a legfontosabb tudnivalókat, hogy lásd, megfelelő helyszín vagyunk-e a következő csapatépítőhöz, céges karácsonyhoz.

Éttermünkben hideg időben egyszerre maximum 28 főt tudunk leültetni, a belső tér elrendezése miatt viszont egy nagy asztal helyett több, kisebb asztalra szétbontva a csapatot. Nyári időszakban a teraszon tudtok helyet foglalni, ebben az esetben akár 40 főt is vendégül tudunk látni.

A menüt minden esetben egy szűkített, előzetesen kiküldött á la carte étlapról tudják kiválasztani, amit az előkészület miatt előre leadni szükséges. Ételérzékenységeket, allergiákat, vegetáriánus és vegán étrendet, amennyiben előre jelzitek, tudunk kezelni.





AJÁNDÉKCSOMAGOK

Mi lehetne jobb módja annak, hogy kifejezze köszönetét, mint egy egyedi, kézműves termékekből összeállított meglepetés?

Különleges, bükki alapanyagokból készült, előre összeállított csomagjainkkal biztosan maradandó benyomást tehet ügyfeleire, partnereire és alkalmazottaira.

Igény esetén pedig akár teljesen személyre szabott boxokat is készítünk, Önnek csak ki kell választani az igényeinek leginkább megfelelő termékeket, a többiről pedig mi gondoskodunk.





ÖSSZEÁLLÍTOTT CSOMAGOK

ALAP CSOMAG /// 9 990 FT

- Egy palack Hajdu Roland bükki fehérbor
- Egy üveg Iszkor házi szilva lekvár 200 g
- Egy üveg Iszkor házi málna szörp 500 ml
- Egy üveg Iszkor házi körtemustár 200 g

EXTRA CSOMAG // 25 990 FT

- Egy palack Hajdu Roland bükki vörösbor
- Egy palack Hajdu Roland bükki fehérbor
- Egy üveg Iszkor házi szilva lekvár 200 g
- Egy üveg Iszkor házi málna szörp 500 ml
- Egy üveg Iszkor házi körtemustár 200 g
- Iszkor házi alkoholmentes gin 200 ml
- Egy csomag lillafüredi füstölt piztráng 100-200 g
- Egy üveg mályinkai akácméz 200 g
- Egy üveg Iszkor házi csokoládélikőr 200 ml

Figyelem ,a termékek egy része hűtést igényel!



TOVÁBBI TERMÉKEINK

Csomagajánlatainkat igény szerint további, kivétel nélkül az étteremben is használt helyi és saját készítésű termékekkel is ki tudjuk egészíteni.

- Környékbeli borok széles választéka
- Iszkor házi szörpök és lekvárok
- Iszkor házi sóskaramell
- Iszkor házi körtemustár
- Iszkor házi alkoholmentes gin
- Lillafüredi füstölt piztráng
- Mályinkai termelői akácméz
- One Eleven El Bombo kolumbiai specialty kávé
- Fajsi fűszerpaprika
- Tokaji Borecet Manufaktúra balzsamecet
- Sándor Tamás bükki sajtok
- Gesztelyi mangalica felvágottak
- Bükki élvezeti gyógytea keverékek (Györgytea)

KARÁCSONYI ISZKOR TERMÉKEK

- Iszkor házi mákos-mandarinós bejgli
- Iszkor házi mákos bejgli
- Iszkor házi tojáslikőr
- Iszkor házi csokoládélikőr

ISZKOR



MÁLYINKA





KÜLSŐ HELYSZÍN

Étteremünkkel folyamatosan vállalunk kitelepülést külső helyszínen az ország bármely részében előzetes megbeszélés szerint, legyen szó akár céges rendezvényről, privát családi eseményről, esküvőről, vagy fesztiválról, minimális eszközigénnyel (áram és víz).

Az ajánlatot minden esetben egyedi igényekhez igazítjuk, így kérjük a részletekért vegye fel velünk a kapcsolatot e-mailen vagy telefonon!

- Egy- vagy többfogásos ebédek, vacsorák megtartása
 - Kötetlen formában vagy akár degusztációs menüsorral
 - Opcionálisan borpárokkal
 - Evőeszközt, étkezésletet látszámtól függően biztosítunk
- Rendezvények, állófogadások catering háttérének biztosítása
 - Kisebb harapnivalók, kencék, házi pogácsa
- Előadások, gasztronómiai workshop-ok tartása, akár ételkíséréssel

KAPCSOLAT

Mályinka ugyan kis település, de egyáltalán nem bonyolult megtalálni, több irányból is nagyon egyszerűen megközelíthető. Az Iszkor a falu szívében található és saját, ingyenes parkolóval is rendelkezik.

A faluban, az étteremtől csupán néhány perc sétára több szálláshely is rendelkezésre áll 1 fős kapacitástól egészen 17 főig, szaunával, kinti főtött dézsával, nagy közösségi térrel felszerelve.

HELLO@ISZKOR.COM

WWW.ISZKOR.COM

MÁLYINKA, LILLAFÜREDI U. HRSZ. 245/5.

