



Kempinski Hotel  
Corvinus

BUDAPEST

CHRISTMAS

INSPIRATIONS FOR YOUR  
FESTIVE PARTIES 2023

*Kempinski*

HOTELIERS SINCE 1897

# Inspirations for your Festive Parties 2023

TEN  
ROOMS  
INFINITE SOLUTIONS

<b>Christmas Buffet 1</b> .....	4
Karácsonyi büfé 1	
<b>Christmas Buffet 2</b> .....	8
Karácsonyi büfé 2	
<b>Christmas Buffet 3</b> .....	12
Karácsonyi büfé 3	
<b>Drink Package 1</b> .....	17
Italcsomag 1	
<b>Drink Package 2</b> .....	18
Italcsomag 2	
<b>Drink Package 3</b> .....	19
Italcsomag 3	
<b>Allergen Information</b> .....	21
Allergén információ	

**Our rates include the VAT.**

**A 10% service charge will be added to your bill.**

Az árak tartalmazzák az áfát.

A feltüntetett árakra 10% szervizdíjat számolunk fel.

**We reserve the right to make changes.**

**Our offers are subject to availability.**

A változtatás jogát fenntartjuk.

Ajánlataink a készlet erejéig érhetőek el.

**For further information and bookings please contact:**

További információ és foglalás:

[meetings.corvinus@kempinski.com](mailto:meetings.corvinus@kempinski.com)

T +36 1 429 3781



# Christmas Buffet 1

Minimum of 30 pax / Minimum 30 fő részére  
EUR 47

## SALADS & APPETIZERS / SALÁTÁK ÉS ELŐÉTELEK

**Caesar Brussels Sprout Salad – 5**  
Cézár kelbimbó saláta

**Barley Salad with Butternut Squash, Kale, Pomegranate – 2**  
Árpagyöngy saláta, sütőtök, fodros kel, gránátalma

**Apple Celery Salad, Dried Cranberry, Smoked Duck – 1**  
Almás zellersaláta, aszalt tőzegáfonya, füstölt kacska

**Mozzarella, Marinated Tomato, Toasted Pine Nuts and Basil Pesto – 7, 10**  
Mozzarella, pácolt paradicsom, piritott fenyőmag, bazsalikomos pesto

**Selection of Marinated and Smoked Fishes, Condiments – 5**  
Füstölt- és pácolt halválaszték, kiegészítők

**Charcuterie: Local Cooked and Cured Ham, Salami, Sausages**  
Felvágott választék: hazai főtt és érlelt sonka, szalámi és kolbász

**Selection of Hungarian Cheeses, Condiments – 7**  
Magyar sajtválaszték, kiegészítők



# Christmas Buffet 1

---

## SOUP / LEVES

**Carrot Cream Soup, Ginger, Coconut**  
Sárgarépa krémleves, gyömbér, kókusz



## HOT SPECIALTIES / MELEG KÜLÖNLEGESSÉGEK

**Dill-crusted Salmon, Sautéed Kale, Beurre Blanc, Lemon Pepper Caviar – 5, 7**  
Kaprok kéregben sült lazac, pirított fodros kel, beurre blanc, citrombors kaviár

**Sous-vide Free-range Chicken Breast, Artichoke, Lemon, Sage**  
Szuzidált tanyasi csirkeemell, articsóka, citrom, zsálya

**Beef Medallions, Creamy Polenta, Pickled Onion, Thyme Jus – 1**  
Marhaérmék, tejszínes polenta, pácolt hagyma, kakukkfűves jus

**Gnocchi, Creamy Butternut Squash, Sun-dried Tomato, Spinach, Shaved Parmesan – 2, 4**  
Gnocchi, sütőtökrém, napon szárított paradicsom, spenót, parmezánforgács

**Roasted Parmentier Potato, Rosemary, Garlic**  
Sült Parmentier burgonya, rozmarying, fokhagyma

**Sautéed Root Vegetables**  
Pirított gyökérzöldségek



# Christmas Buffet 1

---

## DESSERTS / DESSZERTEK

**Sweet Potato Tapioca Pudding, Cranberry**  
Édesburgonyás tapiókapuding, tőzegáfonya

**Gingerbread Crème Brûlée – 4, 7**  
Mézeskalács Crème Brûlée

**Orange Chocolate Mousse – 4, 7**  
Narancsos csokoládé mousse

**Chestnut, Marinated Sour Cherry, Whipped Cream – 7**  
Gesztenye, pácolt meggy, tejszínhab

**Homemade Beigli (Poppy Seed and Walnut) – 2, 4, 7, 10**  
Házi beigli (mákos és diós)





# Christmas Buffet 2

Minimum of 30 pax / Minimum 30 fő részére  
EUR 55

## SALADS & APPETIZERS / SALÁTÁK ÉS ELŐÉTELEK

**Baby Gem, Creamy Goat Cheese, Figs, Candied Cranberry, Pumpkin Seeds – 7**  
Bébisaláta, friss kecskesajt, füge, kandírozott tőzegáfonya, tökmag

**Roasted Portobello Mushroom, Radicchio and Snow Peas, Balsamico**  
Sült Portobello gomba, endívia, cukorborsó, balzsamecet

**Beluga Lentil Salad, Roasted Sweet Potato, Gorgonzola – 7**  
Beluga lencsesaláta, sült édesburgonya, gorgonzola

**Salt-baked Heirloom Beets, Carrot, Orange and Bulgur – 2**  
Sóban sült színes cékla, sárgarépa, narancs és bulgur

**Variation of House-cured Salmon (Herbs, Lemon-Pepper, Beetroot) – 5**  
Házilag marinált lazacvariációk (zöldfűszeres, citromborsos, céklás)

**Charcuterie: Prosciutto di Parma, Bresaola, Duck Terrine, Homemade Chutney, Pickled Vegetables**  
Felvágott választék: pármai sonka, Bresaola, kacsá terrine, házi chutney, pácolt zöldségek

**Selection of Hungarian and International Cheeses, Condiments – 7**  
Magyar és nemzetközi sajtválaszték, kiegészítők





# Christmas Buffet 2

---

## SOUP / LEVES

### **Orange-scented Pumpkin Soup, Gingerbread Crouton**

Narancsos sütőtöklevés, mézeskalács kruton



## HOT SPECIALTIES / MELEG KÜLÖNLEGESSÉGEK

### **Miso-glazed Black Cod, Baby Bok Choy, Shimeji Mushroom – 5**

Miso tőkehal, bébi bok choy, shimeji gomba

### **Pan-seared Beef Medallions, Glazed Shallots, Wild Berry Jus – 1**

Serpenyőben sült marhaérmék, pirított mogyoróhagyma, erdei bogyógyümölcs jus

### **Duck Leg Confit, Savoy Cabbage, Chickpeas, Orange Glaze – 1**

Konfitált kacsacomb, kelkáposzta, csicszeriborsó, narancs glazír

### **Cheese Ravioli, Sage Butter Sauce, Baked Chestnut – 2, 4, 7**

Sajtos ravioli, zsályás vajszósz, sütőben sült gesztenye

### **Honey-glazed Root Vegetables – 1**

Mézzel sült gyökérzöldségek

### **Mashed Potato – 7**

Burgonyapüré



## Christmas Buffet 2

### CARVING STATION / MELEGEN SZELT HÚSOK

**Traditional Turkey Roast, Cranberry Sauce, Bread Stuffing** – 1, 2, 4, 7

Hagyományos pulykasült, tőzegáfonya szósz, kenyértöltelék

*or / vagy*

**Slow-cooked BBQ Pork** – 1

Lassan sült BBQ sertés



### DESSERTS / DESSZERTEK

**Sweet Potato Tapioca Pudding, Cranberry**

Édesburgonyás tapiókapuding, tőzegáfonya

**Chestnut Mousse, Berry Compote** – 7

Gesztenye mousse, bogyósgyümölcs kompót

**Pear Caramel Tart** – 2, 4, 7, 10

Körtés karamelltorta

**Spiced Pumpkin Pie** – 2, 4, 7, 10

Fűszeres sütőtökpite

**Hazelnut Chocolate Ginger Cake** – 2, 4, 7, 10

Mogyorós-csokoládés-gyömbéres szelet

**Homemade Beigli (Poppy Seed, Walnut)** – 2, 4, 7, 10

Házi beigli (mákos és diós)



TEN ROOMS  
Sweet and Danish pastries  
Edes-és sütemények  
László

TEN ROOMS  
Gingerbread

# Christmas Buffet 3

Minimum of 30 pax / Minimum 30 fő részére  
EUR 65

## SALADS & APPETIZERS / SALÁTÁK ÉS ELŐÉTELEK

**Quinoa Salad, Baked Pumpkin, Goji Berry, Baby Spinach Leaves, Orange Maple Dressing**  
Quinoa saláta, süttők, goji bogyó, bébispenót levél, narancsos juharszirup dresszing

**Honey-Dijon Broccoli Salad, Golden Raisin, Crispy Bacon, Toasted Almond**  
Mézes-dijoni bébibrokkoli saláta, arany mazsola, ropogós bacon, pirított mandula

**Roasted Sweet Potato Salad, Avocado, Cashew – 10**  
Sült édesburgonya saláta, avokádó, kesudió

**Variation of House-cured Salmon (Herbs, Lemon-Pepper, Beetroot) – 5**  
Házilag pácolt lazacvariációk (zöldfűszeres, citromborsos, céklás)

**Grilled Vegetable Antipasti, Balsamic Glaze, Parmesan Slivers – 7**  
Grillzöldség antipasti, balsam glazír, parmezánforgács

**Tokaji-marinated Foie Gras Terrine, Homemade Chutney**  
Tokaji borral marinált libamáj terrine, házi chutney

**Charcuterie: Serrano Ham, Venison Salami, Smoked Duck Breast, Pork Rilette, Pickled Vegetables**  
Felvágott választék: Serrano sonka, őzsalámi, füstölt kacsamell, sertés rilette, pácolt zöldségek

**Selection of Hungarian and International Cheeses, Condiments – 7**  
Magyar és nemzetközi sajtválaszték, kiegészítők



# Christmas Buffet 3

## SOUP / LEVES

**Truffle-infused Wild Mushroom Soup, Truffle Caviar**  
Szarvasgombás erdeigomba leves, szarvasgomba kaviár



## HOT SPECIALTIES / MELEG KÜLÖNLEGESSÉGEK

**Venison Loin, Hazelnut-tossed Schupfnudeln, Oyster Mushroom, Black Berry Jus – 1, 10**  
Őzgerinc, mogyorós schupfnudli, laskagomba, feketeszeder jus

*or / vagy*

**Wild Boar Stew, Porcini Mushroom, Juniper Berries – 1**  
Vaddisznópörkölt, vargánya, borókabogyó

**Honey and Pepper-glazed Gressingham Duck Breast, Pumpkin Confit, Toasted Chestnut**  
Mézrel és borssal sült Gressingham kacsamell, konfitált sütőtök, pirított gesztenye

**Grilled Sea Bass Fillet, Fennel Ragout, Shellfish Bisque – 3, 5, 8**  
Grillezett tengerisügér filé, édeskömény ragu, homár bisque

**Okra, Paneer Tikka, Basmati Rice – 7**  
Okra, Paneer Tikka, basmati rizs

**Seasonal Grilled Vegetables**  
Szezonális grillezett zöldségek

**Herb-roasted Potato**  
Zöldfűszeres sült burgonya

# Christmas Buffet 3

## CARVING STATION / MELEGEN SZELT HÚSOK

**Traditional Turkey Roast, Cranberry Sauce, Bread Stuffing** – 1, 2, 4, 7

Hagyományos ünnepi pulykasült, tőzegáfonya, kenyértöltelék

**Roasted Lamb Leg, Lavender Crust, Eggplant, Thyme Jus** – 1

Levendulás báránycomb, padlizsán, kakukkfűves jus

*or / vagy*

**Herb-crusted Rib Eye, Rosemary Jus** – 1

Zöldfűszer kéregben sült Rib Eye, rozmaringos jus



## DESSERTS / DESSZERTEK

**Sweet Potato Tapioca Pudding, Cranberry**

Édesburgonyás tapiókapuding, tőzegáfonya

**Chestnut Mont Blanc** – 2, 4, 7

Gesztenyés Mont Blanc

**Chocolate Mousse, Salty Caramel, Quince** – 2, 4, 7, 10

Csokoládé mousse, sóskaramell, birsalma

**Spiced Pumpkin Pie** – 2, 4, 7, 10

Fűszeres sütőtökpite

## Christmas Buffet 3

---

**Cinnamon Orange Cheese Cake** – 2, 4, 7  
Fahéjas-narancsos sajtorta

**Bûche de Noël** – 2, 4, 7, 10  
Csokoládés fatörzs

**Homemade Beigli (Poppy Seed, Walnut)** – 2, 4, 7, 10  
Házi beigli (mákos és diós)







# Christmas Drink Package 1

EUR 36 for 3 hours per person / 3 óra időtartamra személyenként

EUR 42 for 4 hours per person / 4 óra időtartamra személyenként

EUR 47 for 5 hours per person / 5 óra időtartamra személyenként

Every additional hour per person / Minden további megkezdett óra személyenként: EUR 5

## WINES / BOROK

### **Kempinski Blanc – Tokaj, Hungary**

Grape/Szőlő: Furmint, Sárgamuskotály, Hárslevelű

*or / vagy*

### **Pátzay Pinot Gris – Badacsony, Hungary**

Grape/Szőlő: Pinot Gris

### **Kempinski Rouge – Villány, Hungary**

Grape/Szőlő: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah

*or / vagy*

### **Etyeki Kúria Kékfrankos – Etyek, Hungary**

Grape/Szőlő: Kékfrankos



## BEVERAGES / ITALOK

**Heineken Beer, Nordaq filtered premium water (the sustainable solution), Fruit Juice, Soft Drinks, Coffee and Tea - unlimited consumption over the duration of the drink package**

Heineken sör, Nordaq szűrt prémium víz (a fenntartható megoldás), gyümölcslé, üdítő, kávé és tea - korlátlan fogyasztás az italsomag időtartamára



## Christmas Drink Package 2

EUR 42 for 3 hours per person / 3 óra időtartamra személyenként

EUR 51 for 4 hours per person / 4 óra időtartamra személyenként

EUR 58 for 5 hours per person / 5 óra időtartamra személyenként

Every additional hour per person / Minden további megkezdett óra személyenként: EUR 7

### WINES / BOROK

**Haraszthy Chardonnay – Etyek, Hungary**

Grape/Szőlő: Chardonnay

*or / vagy*

**Homola Sauvignon Blanc – Balatonfüred-Csopak, Hungary**

Grape/Szőlő: Sauvignon Blanc

**St Andrea Áldás – Eger, Hungary**

Grape/Szőlő: Blauburger, Cabernet Franc, Kadarka, Kékfrankos, Merlot, Pinot Noir, Syrah

*or / vagy*

**Sauska Cabernet Sauvignon – Villány, Hungary**

Grape/Szőlő: Cabernet Sauvignon



### BEVERAGES / ITALOK

**Heineken Beer, Nordaq filtered premium water (the sustainable solution), Fruit Juice, Soft Drinks, Coffee and Tea - unlimited consumption over the duration of the drink package**

Heineken sör, Nordaq szűrt prémium víz (a fenntartható megoldás), gyümölcslé, üdítő, kávé és tea - korlátlan fogyasztás az italsomag időtartamára



## Christmas Drink Package 3

EUR 49 for 3 hours per person / 3 óra időtartamra személyenként

EUR 62 for 4 hours per person / 4 óra időtartamra személyenként

EUR 75 for 5 hours per person / 5 óra időtartamra személyenként

Every additional hour per person / Minden további megkezdett óra személyenként: EUR 12

### WINES / BOROK

**Balassa Nyúlászó Furmint – Tokaj, Hungary**

Grape/Szőlő: Furmint

*or / vagy*

**Villa Tolnay Chardonnay – Badacsony, Hungary**

Grape/Szőlő: Chardonnay

**Sauska Cabernet Franc Siklós – Villány, Hungary**

Grape/Szőlő: Cabernet Franc

*or / vagy*

**Kiss Gábor Enigma – Villány, Hungary**

Grape/Szőlő: Merlot



### BEVERAGES / ITALOK

**Heineken Beer, Nordaq filtered premium water (the sustainable solution), Fruit Juice, Soft Drinks, Coffee and Tea - unlimited consumption over the duration of the drink package**

Heineken sör, Nordaq szűrt prémium víz (a fenntartható megoldás), gyümölcslé, üdítő, kávé és tea - korlátlan fogyasztás az italsomag időtartamára





## Allergen Information / Allergén információ

---

**Please note that some of our dishes contain allergens;  
should you need further information, please do not hesitate to contact us.**  
Kérjük, gondoljon rá, hogy egyes ételeink allergizáló anyagokat is tartalmaznak;  
kérésére örömmel adunk részletes tájékoztatást.

Celery	1	Zeller
Gluten	2	Glutén
Crustaceans	3	Rákfélék
Eggs	4	Tojás
Fish	5	Hal
Lupin	6	Csillagfürt
Milk	7	Tejtermék
Molluscs	8	Puhatestűek
Mustard	9	Mustár
Nuts	10	Diófélék
Peanuts	11	Földimogyoró
Sesame seeds	12	Szezám-mag
Soya	13	Szója
Sulphur dioxide	14	Kén-dioxid

**KEMPINSKI HOTEL CORVINUS BUDAPEST**

Erzsébet tér 7-8

1051 Budapest

Hungary

T +36 1 429 3781

[meetings.corvinus@kempinski.com](mailto:meetings.corvinus@kempinski.com)

[kempinski.com/budapest](http://kempinski.com/budapest)

GPS Long: E 19.0523529 / 19°3'8

GPS Lat: N 47.4969111 / 47°29'49

*Kempinski*

HOTELIERS SINCE 1897

**KEMPINSKI.COM**