




EVENTS

by the SHO



Rólunk

Budapestről a Balatonra, Tihanyba költözött a tavaly Michelin Guide ajánlással debütáló SHO restaurant. Az Echo Residence lélegzetelállító panorámájú teraszán várjuk vendégeinket SHO TIHANY restaurant & fine csárda néven, amely elnevezés nem titkolja: most is szeretettel fordulunk a legkiválóbb hazai alapanyagok és a magyar konyha hagyományai felé. A gasztronómiai koncepciót ezúttal a balatoni csárdák legjobb hagyományaira építjük, míg az étterem terasza egy csodás provence-i villa világot idézi. Séfünk Tihany, a Balaton-felvidék és a Káli-medence legkiválóbb termelőinek alapanyagaiból alkot, itallapunkon a régió iható kincseit állítjuk csatasorba, hogy a régi SHO rajongók és az új vendégek a gyönyörű balatoni panoráma kényeztetésében merülhessenek el a SHO-tól megszokott hedonizmus világában.



Rendezvény – számokban

- terasz ültetett elrendezéssel: 70 fő
- étterem kapacitás: 50 fő
- zárt parkoló 15 autó számára
- szállás kapacitás:
 - 20 apartman
 - 52 fő + 30 fő pótágyon
- terasz méret: 120 m²
- étterem méret: 180 m²

Szolgáltatásaink

Helyszínünk tökéletesen alkalmas
vállalati és privát
eseményekmegrendezésére
professzionális vendéglátó és
szállodai háttérrel.

Esküvő

Céges rendezvény

Csapatépítés

Privát események,
születésnapok

Szállás és catering

SHO Tihany mood



Catering csomagok - A

4 FOGÁS

BÉLSZÍNTATÁR KOVÁSZOS KENYÉREN, FERMENTÁLT
MEDVEHAGYMATERMÉS,
FRISS KERTI ZÖLDSÉGEK
KREINBACHER ROSÉ BRUT – SOMLÓ

HIDEG VAJTÖKLEVES, ZÖLDALMA, SAVANYÍTOTT TÖK,
PIRÍTOTT TÖKMAG, KECSKESAJT
GILVESY SAUVIGNON BLANC 2023 - SZENT GYÖRGY-HEGY

BAKONYI MANGALICASZŰZ, ERDEI GOMBÁK, HÁZI
DÖDÖLLE, FÜSTÖLT TEJFÖL
ZELNA BÁRKA VÖRÖS 2021 – BALATONFÜRED

CSÁSZÁRMORZSA, SÁRGABARACKÍZZEL ÉS SÁRGABARACK
SORBET-VAL
DEMETERVIN SZAMORODNI 2017

MENÜSOR: 18 000 FT
BORSOR: 9 000 FT

3 FOGÁS

BÉLSZÍNTATÁR KOVÁSZOS KENYÉREN, FERMENTÁLT
MEDVEHAGYMATERMÉS,
FRISS KERTI ZÖLDSÉGEK
KREINBACHER ROSÉ BRUT – SOMLÓ

BAKONYI MANGALICASZŰZ, ERDEI GOMBÁK, HÁZI
DÖDÖLLE, FÜSTÖLT TEJFÖL
ZELNA BÁRKA VÖRÖS 2021 – BALATONFÜRED

CSÁSZÁRMORZSA, SÁRGABARACKÍZZEL ÉS SÁRGABARACK
SORBET-VAL
DEMETERVIN SZAMORODNI 2017

MENÜSOR: 16 000 FT
BORSOR: 7 500 FT

Catering csomagok - B

4 FOGÁS

HALTEPERTŐ, PÁCOLT LILAHAGYMA, ERŐSPAPRIKÁS
TEJFÖLHAB, FRISS CIPÓ
KREINBACHER PRESTIGE BRUT - SOMLÓ

HIDEG VAJTÖKLEVES, ZÖLDALMA, SAVANYÍTOTT TÖK,
PIRÍTOTT TÖKMAG, KECSKESAJT
GILVESY SAUVIGNON BLANC 2023 - SZENT GYÖRGY-HEGY

CSIRKEPAPRIKÁS NOKEDLIVEL
PANNONHALMI FŐAPÁTSÁG PINOT NOIR 2022 -
PANNONHALMA

MADÁRTEJ, LEVENDULA
DEMETERVIN SZAMORODNI 2017

MENÜSOR: 16 000 FT
BORSOR: 8 800 FT

3 FOGÁS

HIDEG VAJTÖKLEVES, ZÖLDALMA, SAVANYÍTOTT TÖK,
PIRÍTOTT TÖKMAG, KECSKESAJT
GILVESY SAUVIGNON BLANC 2023 - SZENT GYÖRGY-HEGY

CSIRKEPAPRIKÁS NOKEDLIVEL
PANNONHALMI FŐAPÁTSÁG PINOT NOIR 2022 -
PANNONHALMA

MADÁRTEJ, LEVENDULA
DEMETERVIN SZAMORODNI 2017

MENÜSOR: 14 000 FT
BORSOR: 7 200 FT

Kapcsolat

Varga Veronika

+36 30 603 8299

v.varga@shotihany.hu