



TISZA BALNEUM  
THERMAL HOTEL • TISZAFÜRED

# *Esküvői menüajánlatok*

T Á N Y É R S Z E R V Í Z  
M A X . 7 0 F Ő I G A J Á N L O T T

## **I. 9.500 Ft/fő**

- ❖ Tokaji Aszús kacsamáj pástétom zöldpesto-s kevert salátával
- ❖ Gyöngytyúk erőleves füstölt fürjtojással, kenyérchips-szel
- ❖ Bacon-be, kelkáposztába göngyölt csirkemell tavaszi zöldségekkel
- ❖ Epres sorbet gyömbéres piskótával

## **II. 9.900 Ft/fő**

- ❖ Hideg lazacos tiszai fogas citrusos salátával
- ❖ Újházi tyúkhúsleves házi csigatésztával
- ❖ Spárgával sült jércemell, konfitált sertéstarja borókamártással, házi vajjas burgonyapürével
- ❖ Somlói desszert

## **III. 10.800 Ft/fő**

- ❖ Füstölt tiszai harcsafilé zöldséges kuzkusszal
- ❖ Tavaszi zöldségleves marhahúsos raviolival
- ❖ Szürkemarhasült argentin szósszal, fűszeres kelbimbóraguval
- ❖ Citromos túró mousse mentás szederrel

## **IV. 4.600 Ft/fő**

- ❖ Éjféltöltött káposzta svédasztalon tálalva

MANAGED BY  
**S4Y**  
service4you  
HOTEL MANAGEMENT

Tisza Balneum Hotel\*\*\*\*

H-5350 Tiszafüred, Húszöles út 27.

event@balneum.hu

sales@balneum.hu

www.balneum.hu

## S V É D A S Z T A L O S   A J Á N L A T O K



### I. 12.300 Ft/fő

- ❖ Marhahúsleves eperlevél tésztával
- ❖ Roston sült tarja zöldfűszeres csirkemájás gombás raguval
- ❖ Pulykamell camambert-tel, körtével sütve
- ❖ Tanyasi csirkecomb rántva
- ❖ Csőben sült zöldségek
- ❖ Párolt vajás zöldség, zöldborsós rizs, steakburgonya
- ❖ Vegyes idénysaláták, öntetek

#### Éjféli vacsora

- ❖ Kolozsvári töltött káposzta

### II. 12.800 Ft/fő

- ❖ Újházi tyúkhúsleves
- ❖ Főtt húsok frissen reszelt tormával
- ❖ Rántott harcsafilé magvas bundában
- ❖ Gödöllői töltött csirkecomb (gomba, zöldborsó, csirkemájás töltetlék)
- ❖ Roston sült sertéskaraj tejszínes gombamártással vagy bakonyi mártással
- ❖ Lencsével töltött cukkini
- ❖ Grillezett zöldségek, petrezselymes burgonya, petrezselymes spagetti
- ❖ Vegyes idénysaláta: uborka, paradicsom, vegyes vágott

#### Éjféli vacsora

- ❖ Töltött sertésdagadó zsályás burgonyával
- ❖ Házi káposztasaláta





### III. 14.600 Ft/fő

- ❖ Újházi tyúkhúsleves
- ❖ Parajos pulykamell rolád fokhagymamártással
- ❖ Mozzarellával, paradicsommal sült csirkemell szalonnaköntösben
- ❖ Kanász pecsenye sertéstarjából: (töltelék gomba, csirkemáj, vörösboros barna alap)
- ❖ Gomolyával grillezett padlizsán
- ❖ Zöldséges rizs, petrezselymes burgonya, grillezett zöldségek
- ❖ Friss saláták, öntetek

#### Éjféli vacsora

- ❖ Marhapörkölt vajos galuskával
- ❖ Házi savanyúságok

### IV. 14.600 Ft/fő

- ❖ Marhahúsleves lúdgégetésztával, zöldségekkel
- ❖ Sertéskaraj zöldséges szárnyas májraguval
- ❖ Sonkás brokkolikrémmel töltött csirkemell burgonyás kéregben
- ❖ Harcsafilé fűszermorzsóban sütve
- ❖ Zsemlegombóc csiperkegomba mártással
- ❖ Petrezselymes burgonya, vajos párolt zöldségek, burgonyapüré
- ❖ Friss kevertsaláták, öntetek

#### Éjféli vacsora

- ❖ Hortobágyi palacsinta
- ❖ Csabai kolbásszal töltött sertéskaraj, bajor burgonyasaláta





### V. 15.700 Ft/fő

- ❖ Fácán erőleves fásgaluskával
- ❖ Libamájjal töltött sertésborda
- ❖ Gesztenyés barackkal göngyölt pulykamell
- ❖ Sertés szűzérme szegfűgomba mártásban
- ❖ Roppanós bundában sült zöldségek koktélszósszal
- ❖ Zöldséges rizs, vajás pároltzöldségek, burgonyapüré
- ❖ Friss saláták, savanyúságok, öntetek

#### Éjféli vacsora

- ❖ Muskotályos őzragu, BBQ malac sült
- ❖ Kemencés burgonya, párolt savanyú káposzta

### VI. 14.600 Ft/fő

- ❖ Marhahúsleves lúdgégetésztával
- ❖ Sertés szűzpecsenye őszibarackkal, Eidami sajttal grillezve
- ❖ Baconben sült harcsafilé kapros, juhtúrós csuszaágyon, paprikás mártással
- ❖ Fűszervajjal sült pulykamell
- ❖ Parajos lasagne
- ❖ Párolt zöldség, burgonyalángos, párolt rizs
- ❖ Vegyes idénysaláta: uborka, paradicsom, vegyes vágott

#### Éjféli vacsora

- ❖ Debreceni Töltött káposzta
- ❖ Marhapörkölt





### VII. 16.100 Ft/fő

- ❖ Fácán erőleves kacsamájas raviolival
- ❖ Sertés szűzérme parmezánbundában
- ❖ Fahéjas almával sült csirkemell
- ❖ Vargányával, füstölt sonkával göngyölt pulykamell
- ❖ Zöldség felfújt snidlinges sajtmártással
- ❖ Petrezselymes burgonya, zöldborsós rizs, grillezett zöldségek
- ❖ Friss saláták, öntetek

#### Éjféli vacsora

- ❖ Konfitált bőrös császár, friss tormával, Borjúpaprikás tojasos galuska
- ❖ Lencsesaláta, bajor burgonyasaláta

### VIII. 17.200 Ft/fő

- ❖ Gyöngytyúk erőleves libamájas tortellinivel
- ❖ Roston sült csirkemell Serrano sonkával sütve szegfűgombamártással
- ❖ Sertéskaraj brokkolival csőben sütve
- ❖ Csirkemell steak márványsajt mártással
- ❖ Hortobágyi gomolyasajt grillezve
- ❖ Vegyes idénysaláta: uborka, paradicsom, vegyes vágott

#### Éjféli vacsora

- ❖ Mangalica toroskáposzta
- ❖ Narancsos kacsacomb citromfüves kemencés burgonyával

