

MENÜSOROK

VENDÉGVÁRÓ

ÁLLÓFOGADÁS (finger food tálalás)

1.
 - Koktél mini vagdalt (fasírozott)
 - Füstölt csülök tatár friss zöldségekkel, pácolt retekkel, bagett ropogóssal
 - Szezámagos bundában sült csirkeszárny buzogány
 - Mini mozzarella golyócskák paradicsommal, olívával, ruccolával
 - Gödöllői töltött csirkecombok másképpen, bugaci salátával
 - Frissítő vegyes idény gyümölcstál
2.
 - Füstölt harcsa rilette salátalevéllal, vajás dézsában
 - Fűszeres húsgolyók paradicsom tatárral
 - Sárgadinnye kockák sonkával, olívával
 - Mandulás csirkeszárny buzogány
 - Vegyes idény gyümölcstál

VACSORA

Hagyományos tál szervizzel felszolgálva

Leves:

- Tanyasi tyúkhúsleves házi csigatésztával, főtt hússal, belsőségekkel, zöldségekkel gazdagon

Főételek:

1. - Debreceni kapos töltött káposzta, sült debreceni páros rózsákkal vagy Töltött káposzta füstölt csülök szeletkével
 - 4 személyes sültés tálak, tetszőlegesen választható az alábbi opciók közül

Savanyúság: Házi vegyes savanyúságok

Desszert: Házi rétes variációk

2. - Marhapörkölt vagy birkapörkölt, sós burgonyával
 - 4 személyes sültés tálak, tetszőlegesen választható az alábbi opciók közül

Savanyúság: Házi vegyes savanyúságok

Sültes tálak (tetszőlegesen választható):

1.
 - Fűszeres sörrel öntözött ropogós csülök szeletek, sajttal, sonkával töltött rántott pulykamell, csirkemell érmék baconnal, pirított gombával és sajttal felül sütvé, párolt rizzsel, fűszeres tepsis burgonyával, párolt hordós káposztával
2.
 - Füstölt sajttal, bacon szalonnával töltött rántott csirkemellfilé, fokhagymával tűzdelt mustáros sertésárja egészben sütvé, kakastaréjjal, lyoni hagymával, pulykamell érmék ropogós burgonya köntösben, sült zöldségekkel, párolt rizzsel, házi fűszeres steak burgonyával
3.
 - Fokhagymás, lassan süttött kacsacomb, rántott csirkemell szeletek, sertésárja érmék, sonkával, fűszeres gombával és óvári sajttal sütvé, roston süttött gomolya sajtfalatkák, hagymás tört burgonyával, párolt rizzsel, roston sült zöldségekkel
4.
 - Snidlinges juhtúróval töltött csirkemell érmék rántva, hagymás kacsamájjal és gombával töltött sertésárja szeletek baconban sütvé, bőrös csirkecomb filé rostlapon pirosra sütvé, vajás párolt zöldségekkel, párolt rizzsel, burgonyapürével

ÉJFÉLI MENÜ

büféasztalos rendszerben szervírozva

1.
 - Házi sült hurka és kolbász, hagymás tört burgonyával és párolt lila káposztával
2.
 - Faszenes grillezés:
Fokhagymás pácban érlelt sertésárja szeletek és friss zöldfűszerekkel ízesített bőrös csirkecomb filé, fűszeres házi steak burgonyával, öntetekkel és friss salátákkal
3.
 - Hideg menü ajánlat:
 - Házi füstölt kolbásszal töltött sertés árja szeletek
 - Petrezselymes, csirkemájás töltött sertés dagadó
 - Főtt füstölt csülök szeletek, tormával
 - Házi padlizsánkrém és zakuszka friss zöldségekkel
 - Fűszeres, sült csirke combok hidegen
 - Zöldfűszeres túrókrémmel töltött csirkemell sonka

Saláta bár:

- Francia saláta
- Majonézes burgonya saláta
- Görög saláta
- Házi vegyes vágott
- Kovászos uborka (idényszerűen)
- Pepperoni paprika

