



tálszervizes menüajánlataink

I. menüajánlat –6.800 Ft/fő

Menü A.

Újházi tyúkhúsleves tálban felszolgálva (csirkehús csont nélkül, zöldségek, cérnametélt)



Főétel: Fokhagymás sertésstarja flekken –Sertéskaraj „Cordon bleu” módra – Párizsias csirkemell - Rántott gombafejek - Vegyes köret (párolt rizs, hasábburgonya, zöld köret)



Csalamádé



Gyümölcsmousse

Menü B.

Marhahúsleves zöldségekkel, csigatésztával



“Főétel”: Szezámagos csirkemell csíkok rántva– Fűszeres csirkecomb - Csirkemell rásütött mozzarellával, paradicsommal -Rántott Idényszöldség - Vegyes köret: steak burgonya, rizibizi



Házi kevert saláta(jégsaláta, uborka, paradicsom, dresszing olívaolajjal)



Fagylalt



II. menüajánlat – 7.300 Ft/fő

Menü A.

Legényfogó leves



Esküvői „Bőségtál”: Csirkecomb májával töltve - Kijevi sertéskaraj - Rozmaringos csirkemell roston – Rántott sajt– Vegyes köret: Steak burgonya, almás párolt, lila káposzta, párolt rizs



Savanyúság (csalmádé, csemege uborka)



Házi brownie

MENÜ B

Tárkonyos csirkeraguleves



Esküvői „Bőségtál”: Sertésborda sonkával, sajttal töltve és rántva -Serésszűz bacon köpenyben – Mátrai sertésborda fokhagymás tejjöllel - Gombafejek rántva,

Steakburgonya, zöldséges rizs, zöldköret



Uborkasaláta



Vanília pudingos palacsinta



III. menüajánlat 7.700.-Ft/fő

MENÜ A



Őszibarack krémleves vanília fagylattal

(csészében)



Esküvői "bőségtál": Rántott harcsaszeletek - Baconba göngyölt, kapros, juhtúróval töltött csirkemell, Tejfölös, mustáros tarjaszeletek, Fűszeres csirkemell roston- Rántott sajt -

Steak burgonyával, párolt rizzsel, sült zöldség



Uborka saláta



Tiramisukehely

MENÜ B

Tárkonyos vadmalac leves



Esküvői "bőségtál": Rántott tökehalfilé- Sajttal, sajttal, gombával töltött karaj rántva - Kacsacomb ropogósra sütvé, Fűszeres csirkecomb - Vegyes köret: Steak burgonyával, grillezett zöldségekkel, párolt rizs

Csalamádé



Rétes variációk