

# SÜLTES TÁLÁS MENÜK

## I. Menü

*Tálakban szolgáljuk fel:*

- ❖ Szegedi filézett ponty halászlé
- ❖ Húsleves háziisan csigatésztával

*Két személyes sültés tál:*

- ❖ Camembert sajt diós bundában 1db (6 dkg)
- ❖ Kelvirág zöldfűszeres bundában 1 db (6 dkg)
- ❖ Grillezett gombafejek 6 dkg ( 2 db)
- ❖ Pulykamell mandulás köntösben 1 szelet (6 dkg)
- ❖ Kemencés csirkecomb ½ db (12 dkg)
- ❖ Cigánypecsenye kakastaréjjal 1 szelet (6 dkg)
- ❖ Kapros juhtúróval töltött jércemell 1 szelet (6 dkg)
- ❖ Sertésborda rántva 1 szelet (6dkg)
- ❖ Pontyfilé zöldfűszeres bundában 3 db (6 dkg)
- ❖ Párolt rizs, vajás zöldségek, sült burgonya

*Desszert:*

- ❖ Almás – diós palacsinta karamell öntettel (menü adag)

**A menü ára: 5.800 Ft / fő**

## II. Menü

*Tálakban szolgáljuk fel:*

- ❖ Szegedi filézett ponty halászlé
- ❖ Tejfölös - tárkonyos pulyka raguleves

*Két személyes sültés tál:*

- ❖ Camembert sajt diós bundában 1db (6 dkg)
- ❖ Kelvirág zöldfűszeres bundában 1 db (6 dkg)
- ❖ Grillezett gombafejek 6 dkg ( 2 db)
- ❖ Pulykamell filé rántva 1 szelet (6 dkg)
- ❖ Rozmaringos kacsacomb ½ db (15 dkg)
- ❖ Sertés szelet „Holstein” módra 1 szelet (6 dkg)
- ❖ Joghurtban pácolt jércemell roston 1 szelet (6 dkg)
- ❖ Harcsafilé roston 1 szelet (6dkg)
- ❖ Pontyfilé szegediesen 3 db (6 dkg)
- ❖ Párolt rizs, vajás zöldségek, petrezselymes burgonya

*Desszert:*

- ❖ Almás – diós palacsinta karamell öntettel (menü adag)

**A menü ára: 5.800 Ft / fő**

### III. Menü

*Tálakban szolgáljuk fel:*

- ❖ Szegedi filézett vegyes halászlé
- ❖ Tárkonyos pulykaragu leves

*Két személyes sültés tál:*

- ❖ Sajtszeletek rántva, gombafejek roston, karfiol zöldfűszeres bundában
- ❖ Kapros-sajttal töltött pulykamell rántva 1 szelet (6 dkg)
- ❖ Fokhagymás filézett tanyasi csirkecomb roston 1 db (12 dkg)
- ❖ Mandulás jércemell 1 szelet (6 dkg)
- ❖ Sertésborda „Holstein” módra 1 szelet (6dkg)
- ❖ Pontyfilé szegediesen, harcsafilé roston 2 db (6 dkg)
- ❖ Párolt rizs, vajás zöldségek, sült burgonya

*Desszert:*

- ❖ Szatymazi túrós lepény, fűtülős sárgabarack lekvárral (menü adag)

**A menü ára: 6.100 Ft / fő**

### IV. Menü

*Tálakban szolgáljuk fel:*

- ❖ Szegedi vegyes halászlé
- ❖ Tejfölös – tárkonyos borjú raguleves

*Két személyes sültés tál:*

- ❖ Camembert sajt diós bundában, áfonya lekvárral grillezett gombafejek, karfiol rántva
- ❖ Mézes mustáros pulyka steak 1 szelet (6 dkg)
- ❖ Rozmaringos kacsacomb ½ db (15 dkg)
- ❖ Baconbe göngyölt sertés szűzpecsenye 2 db (6 dkg)
- ❖ Joghurtban pácolt jércemell roston 1 szelet (6 dkg)
- ❖ Harcsafilé mandulás köntösben 1 szelet (6dkg)
- ❖ Fogasfilé roston 1 db (12 dkg)
- ❖ Párolt rizs, vajás zöldségek, petrezselymes burgonya

*Desszert:*

- ❖ Somlói galuska tejszínhabbal (menü adag)

**A menü ára: 6.300 Ft / fő**