

Ballagási menük

SVÉDASZTALOS MENÜAJÁNLATAINK 30 FŐTŐL:

Az aktuális árakról kérjük érdeklődjön személyesen!

❖ Menü MÓRICZ

Tálakban szolgáljuk fel:

- ❖ Filézett ponty hallé
- ❖ Tárkonyos pulyka raguleves

Büféasztalon szolgáljuk fel:

- ❖ Kapros sajtos – juhtúróval töltött gombafej rántva, karfiol zöldfűszeres bundában, barnarizzsel töltött cukkini mozzarella borítással
- ❖ Vaslapon sült filézett csirkecomb, grillezett zöldségekkel
- ❖ Mediterrán harcsafilé tejszínes gombamártással, párolt rizs
- ❖ Mézes sörrel kenegedett kemencés sertéscsülök párolt káposztával és vele sült burgonyával
- ❖ Marhapörkölt sós burgonyával és galuskával
- ❖ Idei vegyes saláta

Desszert:

- ❖ Szatymazi túrós lepény, fűtyülő baracklekvárral, gesztenyepüré

❖ **A menü ára csak lelussal:Ft / fő**

❖ **A menü ára lelussal és halászléval: Ft/fő**

❖ **Menü ARANY**

Tálakban szolgáljuk fel:

- ❖ Szegedi filézett vegyes hallé
- ❖ Magyaros húsleves lúdgége tésztával

Büféasztalon szolgáljuk fel:

- ❖ Camembert sajt diós bundában áfonya lekvárral, Cukkíni ropogós bulgur rizottóval
- ❖ Tanyasi joghurtban pácolt jércemell filé rostton, mangó mártással, párolt rizzsel
- ❖ Sertés érme, Budapest” módra, burgonyaropogóssal
- ❖ Filézett ponty, harcsa szegediesen, grillezett zöldség
- ❖ Filézett tanyasi kakas paprikás, sajtos – tejfölös galuskával
- ❖ Cézár saláta parmezán forgáccsal
- ❖ Házi dézsás savanyúság (káposztával töltött paprika, csemegeuborka, dinnye, zöldparadicsom, véralma, karfiol)

Desszert:

- ❖ Forró házi húzott túrós és meggyes rétes, somlói galuska

❖ **A menü ára csak levessel: Ft / fő**

❖ **A menü ára levessel és halászlével: Ft/fő**