

TÉLI MENÜAJÁNLATOK–SVÉDASZTAL-

MENÜ I.

Szarvasgombás libamájpástétom fűrjtojás salátaágyon

Tűzdelt szarvasgerinc erdei gyümölcskörettel

Sárgadinnye páрмаi sonkával

Avókádókrém

Padlizsánkrém

Füstölt lazac tormahabbal

Legényfogó leves

Vargánykrémleves

Dunakanyari halászlé

Libamájjal töltött gyöngyösmell rumos gesztenyemártással

Colbert pulykamell

Diszkoszban sült ropogós sertécsülök

Vajban sült ördöghal rókagomba raguval

Szarvasgombás gorgonzolás farfalle

Stricelt burgonya

Pezsgős párolt káposzta

Erdei gombás rizottó

Édes bűnbeesés: Trüffel csokoládé variációk

Diós, mákos, gesztenyés beigli

Posztobányi puding

Gyümölcskorás

Fagylaltsarok

Házi sajtok parádéja

MENÜ II.

„Jegesmackó”

Aszaltszilvával töltött pulykamell

Erdélyi padlizsánkrém

Tatáros toast

Fogastekercs ráksalátaágyon

Fűszeres töltött angol hátszín

Pácolt juhsajt hegyi fűszerekkel

Tárkonyos, tejfölös Vadászleves rozscipóban

Gesztenyekrémleves whiskys csoki bonbonnal

Rockforttal töltött jércemell bacon köntösben

Debreceni töltött káposzta

Tűzdelt bébipulyka gyümölcságyon

Szarvassült Hubertus mártással

Juhtúróval töltött lumacconi

Zelleres burgonyapüré

rizs pilaf

Grillezett gyümölcsök,

Burgonyafánk

Salátabár dresszingeikkel és olajos magvakkal

Madártej

Somlói galuska

Pilisi máktorta

Diós, mákos, gesztenyés bejgli

III. MENÜ

„Fagyos fagyalt”

Töltött vadmalactekercs

Túzdelt angol hátszín kertészlány körettel

Marinírozott harcsaszeletek

Pácolt mozarellanyárs

Erdélyi padlizsánkrém

Kasztíliai halles

Spárgakrémleves

Chilis csokoládéleves

Hawai jércemell rumos szilvával

Fatálon tálalt pulykában sült kacs, kacsában sült jérce, jércében sült fürj
trancsírozva

Mézes, borókás muflonsült erdei gombaraguval

Mandulás pizstráng zöldségekkel

Pilisi töltött gombafejek

Borjúpaprikás bográcsban

Juhtúrós sztrapacska

Párolt rizs

Hagymás tört burgonya

Pezsgős, párolt káposzta

Angol zöldköret

Salátabár dresszingekekkel, olajos magvakkal

Somlói kehely

Rumos gesztenyetorta

Madártej

MENÜ IV.

„Csendes éj”

Gorgonzolás jércemell salátakanapén

Pácolt lazac citromzselével

Szegedi halsaláta

Mozaikolt pulykamellrolád ananászahajóval

Waldorfsaláta

Erdélyi padlizsánkrém

Harcshalászlé

Tokaji borleves fahéjas habgaluskával

Fácánérőleves füstös fürjtőjással

Barackkal, mézes dióval töltött tanyafi csirkemell

Flambírozott pulykamell

Fokhagymás harcsa rántva Csiki mártással

Grillezett sertésszűz galambgombás kacsamájraguval

Francia szarvasragu

Szarvasgombás penne

Zöldfűszeres rizs

Burgonyafánk

Grillezett zöldségek

Bazsalikomos burgonya

Salátabár dresszingekekkel és olajos magvakkal

Mákosguba dupla mézzel, vanília fagyalattal

Gyümölcsikebana

Csokoládészökökút

Profiterol