

Állófogadás könyöklőknél

Érkezéskor: Pogácsa és gyümölcs ízeltő

Hidegtálak: Érelt házi sonka és mozzarella golyók ruccola kanapén
Aszalt gyümölcsökkel bújtatott konfitált jércemell
Gombafrizés szűzpecsenye parajos fátyolban sütv
Kapro marinált lazacfilé fűszeres házitúróval töltve
Friss zöldségekkel töltött jércecomb galantin

Saláták: Friss görög saláta fetával
Szőlővel és mandulával készült joghurtos pulykamell saláta
Majonézes farfalle tésztsaláta

Meleg ételek: Grillezett jércemell érmék négysajt mártással, vargányás gnoccival
Pikáns tarjacsíkok császárhússal és friss lecsóval, fűszeres héjas
burgonya cikkekkel
Roston sült zöldségek gratinírozva parmezán forgácsokkal

Desszertek: Vegyes rétes kóstoló (almás, meggyes, túrós)
Házias aprósütemények

Ültetett állófogadás:



1.

- Előétel:** Aszalt gyümölcsös jércemell galantin
Érlelt mozzarella házi mangalica sonkával, aszalt paradicsommal,
ruccolával és olivás ciabattával
- Leves:** Bajai halászlé gyufa tésztával, harcsa filével
Marha erőleves házi májgaluskával, vele főtt zöldségekkel
- Főétel:** Rozmaringos bőrös malackaraj almás párolt káposztával, magyaros
tört burgonya
Konfitált pulykamell krémmártással, szalvéta gombóccal
Kolozsvári töltött káposzta
Grillezett mozzarella roston sült zöldségekkel
Gnocchi fűszeres bolognai raguval
- Saláta:** Friss kevert saláta málnaecetes dresszingsel
Sonkás tésztasaláta kapros öntettel
Lilahagymás kukorica saláta
- Desszert:** Házi somlói galuska arany mazsolával, csokoládé öntettel
Epres pannacotta



2.

- Hideg ételek:** Marinált lazacderék parajjal bújtatva szezámos bundában
Balzsamkrémes bélszín carpaccio durvaborssal
Libamájhabbal töltött fürjtojás aszú gyöngyökkel
Pácolt mozzarella aszaltparadicsomos ruccolasalátával
- Levesek:** Gyömbéres kukorica krémleves vajas pattogatott kukoricával
Kakukkfűves kacsamell raguleves burgonya gombóccal
- Főételek:** Házi sonkával és juhtúróval töltött jércemell roston sütve

angolzelleres burgonyapürével
Tempurában sült halkavalkád(lazac,fogas,harcsa) currys rizottoval
Baconos göngyölt szűz nyárson sütv kemencés burgonya
rakottassal
Vörösboros vaddisznó pörkölt sztrapcskával
Érlelt tofu roston sütv grillezett zöldségekkel

Saláta bár: Friss és kevert saláták ,vegyes savanyúságok

Desszert: Epres rebarbarás pannacotta
Chilis csokimousse fehér csoki forgáccsal



3.

Előétel: Idény jellegű gyümölcs ízeltő

Levesek: Marha erőleves nemzeti fridattó módra
Tárkonyos pulyka raguleves zöldfűszeres burgonyagombóccal

Főételek: Kolozsvári töltött káposzta árpagyönggyel, ropogós kakas taréjjal,
tejföllel
Grillezett bazsalikomos csirkemell gorgonzolás sajtmártással,
roston sült zöldségekkel
Kecskeméti aprópecsenye rozmaringos héjában sült burgonyával
Fűszeres húsgolyók pikáns paradicsomszószban, vajas burgonyával
Tejszínes parajos burgonya nudli

Salátabár: Friss és kevert saláták
Hordós vegyes savanyúságok

Desszert: Sajttorta balzsamkrémes eperöntettel
Lángoló tejespité kecskeméti barackpálinkás lekvárral

