



KARÁCSONYI MENÜK & BÜFÉK

GOURMET AJÁNLAT

Menü I. 7 900 Ft / fő

- Gesztenyekrémleves diós ostyával
- Gyöngytyúkmell sütőtökpürével, burgonya mille-feuille-vel
- Diós-mákos szelet fahéj parféval

Menü II. 8 600 Ft / fő

- Libaerőleves zöldségszalmával, tojáskocsonyával
- Borjúgerinc filé laskagombával, rosémártással és burgonyás rétesrel
- Gyömbéres csokoládéhab mézes narancsmártással

Menü III. (vegetáriánus) 7 900 Ft / fő

- Salátalevelek párolt körtével, dióval tárkonyos öntettel
- Karfiolpüréleves szezámagos ostyával
- Bulgur piláf kókuszos zöldséggel
- Meggyes rétes diófagylalttal

Menü IV. 9 800 Ft / fő

- Füstölt pácolt halfalatok tormás kapri habbal
- Zöldborsópüréleves tofu galuskával
- Kacsacomb kemencében sültve libamájjal, almás párolt káposztával és rakott burgonyával
- Karácsonyi puding Bacardis tejszínes öntettel

Menü V. 10 200 Ft / fő

- Pisztrángfilé trópusi garnéla ágyon
- Gyömbérrel ízesített tökkremleves tökmagolajjal locsolva, szezámagos ostyával
- Kacsamájas gesztenyével töltött pulykamell rolád édesburgonya pürével
- Mákkrémes palacsinta, forró meggyraguval

Menü VI. 10 600 Ft / fő

- Magyaros hideg libamáj friss zöldségekkel
- Vargányagomba krémleves
- Szent Péter halfilé vörösboros vajmártással
- Trüffel szelet áfonyaraguval

Menü VII. 14 200 Ft / fő

- Óriásgarnéla falatok avokádóval és fehérborsos fügemártással
- Fácán erőleves zöldségyöngyökkel, fürjtojással
- Süllőfilé kapros rákraguval
- Fűszeres tramini sorbet
- Bélszínjava libamájjal, Sauvignon mártással
- Narancsos gesztenye mousse csokoládékéregben, karácsonyi mézes süteménnyel, karamell öntetben

Büfé I

8 700 Ft/fő

- Füstölt halízeltő almás wasabi habbal
- Töltött pulykamell őszibarackpürével
- Ananászos jércesaláta kapros öntettel
- Fűszerekben érlelt sonka kapribogyós juhtúróval
- Marinírozott kerti zöldségek balsamecetes dresszingsel
- Magyaros sajtízeltő
- Friss gyümölcsök
- Zöldséges Ravioli bazsalikomos paradicsommártással és parmezánnal
- Sült liba diómártással, sárgarépa-metélttel
- Fogasfilé mandulás bundában sütve
- Rozmaringos báránycomb zöldbors mártással
- Borókás, vörösboros szarvaspörkölt
- Olivaolajon sült zöldségek és egyéb köretek
- Somlói mille-feuille csokoládé öntettel
- Tiramisu kocka karamellmártással
- Mákos lepény grillezett almaszeletekkel
- Gesztenyerolád
- Gyömbéres csokoládé mousse

Büfé II

9 200 Ft/fő

- Balatoni fogas rolád kapros-joghurtos mártással
- Kacsamell szeletek körte chutney-val
- Falusi sertéskaraj chilis joghurtos túróval
- Kerti saláták feta sajttal, szőlőolajos dresszingsel
- Őszibarackos sonkasaláta finomfüves öntettel
- Magyaros sajtízeltő
- Friss gyümölcsök
- Tagliatelle gombával, olívával, paradicsommal
- Tengeri halfalatok sáfránymártásban
- Pulykamell márványsajtos aszalt szilvával töltve
- Baconbe göngyölt sertésszűzsült rozmaringos rosémártással
- Borjúpörkölt vajos galuskával
- Vajon párolt zöldségfélék és egyéb köretek
- Meleg őszibarack „Clafoutis”
- Diós tekercs
- Mákos lepény
- Körte Charlotte
- Gesztenye alagút

Büfé III

9 900 Ft/fő

- Kacsamáj mousse, erdei nektáros áfonyapürével
- Lazac-fogas palástban chilis papaya salsával
- Bivaly mozzarella paradicsommal, bazsalikomos balzsamkrémmel
- Házi sonka kapri boggyós habbal
- Bélszín szeletek zöldség metélttel, szarvasgombás olajjal
- Csirkemell és rákhús saláta
- Zöldspárga saláta citromos öntettel
- Nemzetközi sajtfalatok
- Szeletelt gyümölcsök eperszósszal
- Szárnyas püréleves parajjal, olajos-magvas ostyával
- Palacsinta bazsalikomos juhtúróval csőben sütve „Pomodore” szósszal
- Lazacfilé roston kapros ráraguval
- Borjúszűzsült almás tökpürével
- Pulykamell rolád kacsamájas gesztenye raguval töltve
- Angolos hátszín laskagombás póréraguval, finomfű mártással
- Burgonya lángos, orient rizs és egyéb köretek
- Meleg túrókrém puding vanília szósszal, őszibarackpürével
- Diós és mákos beigli
- Karácsonyi puding puncsmártással
- Vaníliás habgolyók csokoládémártással
- Madártej diós grillázssal
- Jázmin-teás csokoládékrém diógrillázssal



Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t de nem tartalmazzák a 10% szervizdíjat.



Büfé IV

10 200 Ft/fő

- Füstölt lazac szeletek tormahabbal
- Kacsamell almás cékla pürével
- Zöldspárga hátszínpalástban, dijoni mustáros öntettel
- Vadszárnyasok pástétomnak készítve körte chutney-val
- Kerti saláták füstölt tonhal metélttel
- Salátalevelek olajos magvakkal, joghurtos öntettel
- Tenger gyümölcsei saláta
- Nemzetközi sajtízeltő
- Szeletelt gyümölcsök
- Libaraguleves burgonyagombóccal
- Rostonsült zöldségek grillezett tofuval
- Papardelle tejszínes csirkemelles cukkini metélttel
- Vajhal filé parajjal, gombával, sajttal sütvé
- Kacsasült almás-vörösboros káposztával
- Sertéskaraj Tokajiban pácolt aszalt gyümölcsökkel töltve
- Diós burgonya rolád
- Egyéb köreték
- Pralinével töltött csokoládé lapok licsi raguval
- Rétes ízelítő
- Gesztenyepüré Maraschino habbal
- Diós puding Bacardis öntettel
- Ricottás kocka gyümölcscsel

Büfé V

13 200 Ft/fő

- Tihanyi süllőfilé zöldcitromos konyakmártással
- Tokajival ízesített libamáj terrin erdei nektáros áfonya raguval
- Sült pulykamell rolád szezám-mag köntösben
- Őzgerinc érmék gyümölcsökkel
- Westfáliai sonka cukordinnyével
- Fügés narancssaláta
- Friss salátalevelek rákkal, csirkemellel, fűszernövényes dresszingszel
- Magyar és nemzetközi sajtflatok
- Gyümölcsök
- Vargánya Cappuccino szarvasgombával ízesítve, olajos magvas ostyával
- Garnélarákos-zöldborsós rizottó mentával illatosítva
- Lazacfilé fűszeres rizlingmártásban királyrákkal
- Pecsénye kacsacomb birsalmás káposztapürével
- Borjú- és libamáj érmék paprikás krémmártással
- Hátszín-szeletek tejfölös uborkás-gombás raguval
- Vendég előtt szeletelt pulykasült és bélszín kétfajta mártással
- Vajon párolt zöldségfélék és egyéb köreték
- Dióval sült házi galuska muskotálymártással
- Flambírozott gyümölcs fagyalattal
- Rétes ízelítő fahéjmártással
- "Crème Brulée"
- Almás mákkrémes kocka
- Karácsonyi puding

Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t de nem tartalmazzák a 10% szervizdíjat.