

# BÜFÉASZTALOS MENÜSOR

## I. Menüsor:

---

### Hideg ételek:

Zöld spárgával töltött csirkemell filé  
Gödöllői töltött csirke  
Pulykasült erdélyi padlizsánkrémmel és friss zöldekkel  
Mozarella Caprese  
Kacsamáj, sajt, torma és tojáskrémel töltött zöldségek

### Saláták:

Cézár saláta  
Olivában érlelt grillzöldségek  
Friss kevert saláták választható dresszingsel

### Meleg ételek:

Tengeri halfilé paraj krémmel felülsütve, vajás hordóburgonyával  
Csirkemell érmék medvehagyma mártásban, jázmin rizzsel  
Zöldséges kacs rizotto  
Penne négy-sajtmártásban

### Desszertek:

Somlói galuska  
Házi rétes ízelítő vaníliamártással  
Friss gyümölcstál

## II. Menüsor

---

### Hideg előételek:

Szilvásváradi füstölt pisztráng zöldalmás-citromfűves joghurttal  
Csirkés vargányapástétom  
Füstölt kacs és libamell szalagok chery paradicsom chutney-vel  
Mandulás libamáj Creme Brulee  
Főtt, füstölt mangalica csülök tekercs cipóban sütvé  
Lassan sült marhapofa tejszínes tormakrémmel  
Kecskesajtos padlizsánpástétom szőlőlevélben

### Saláták:

Cézár saláta csirkemell csíkokkal és ropogósra sült aquadella-val  
Mediterrán tépett zöldsaláták  
Zöldalmás ruccola saláta  
Friss kevert saláták választható dresszingsel

### Meleg ételek:

Fehérboros zöldségágyon párolt lazac filé, limoncello krémmártással  
Fokhagymás királyrák aglio olio spagettivel  
Cukkínivel grillezett pulykamell szalagok büki juhsajtmártással  
Csirkemell csíkok édes chilis zöldséges maláj tésztával  
Borjúpaprikás galuskával  
Vadas marhasült zsemlegombócokkal  
Pesztós mascarpone krémmel töltött canelloni fűszeres paradicsom mártással

### Desszertek:

Nektarinos túrómousse  
Mákos fehér csoki torta  
Panna cotta  
Fahéjas vilmoskörte torta  
Csokoládés Creme Brulee a vendégek előtt flambírozva  
Gesztenyepüré  
Friss gyümölcstál

### III. Menüsor

---

#### Hideg ételek és finger food falatkák tálcáról és büféasztalról kínálva:

Grillezett halloumi sajt gránátos sütőtökrémmel  
Libamáj brulee őszibarack salátával  
Vajbab saláta pirított baconnel  
Tempurában sült királyrák gyömbéres mango chutneyval  
Zöldséges jérceropogós uborka krémmel  
Kacsamájhab sherryvel és aszalt szilvával  
Klasszikus tatár beefsteak rozsos molnárkaszelettel és cherry paradicsommal  
Csirkesaláta mézes-mustáros lencsekrémmel

#### Green Bár:

Zöldségek: angol zeller, kaliforniai paprika, kígyó uborka, jégcsapretek  
Mártogatók: zöldalmás joghurtkrém, ezer sziget,  
Saláták: görög, cézár, tárkonyos burgonya, tonhal,

#### Meleg ételek:

Norvég vadlázac filé, sültzöldségekkel és királyrák krémmel sült tagliatellével  
Kemencében sült csirke rizottó  
Kecskesajtos pulykaérmék parázs burgonyával és sült zöldségekkel  
Mangalica paprikás tojásos galuskával  
Fekete spagetti fokhagymás cherry paradicsommal és sült paprikarémmel

#### Desszertek:

Mézes lime mousse  
Bazsalikomós epertorta  
Mák parfé amareno meggyel  
Mangós Creme Brulee a vendégek előtt flambírozva

### IV. Menüsor

---

#### Hideg ételek és finger food falatkák tálcáról és büféasztalról kínálva:

Grillezett halloumi sajt gránátos sütőtökrémmel  
Libamáj brulee őszibarack salátával  
Vajbab saláta pirított baconnel  
Tempurában sült királyrák gyömbéres mango chutneyval  
Klasszikus tatár beefsteak rozsos molnárkaszelettel és cherry paradicsommal

#### Mediterrán Tapas Bár:

(Mediterrán sonkákkal, parmezánnal és zöldekkel)  
Grillezett-pácolt articsókával és laskagombával  
Pármai és San Danielle sonka sárgadinnyével és friss fügével  
Csípős aszalt paradicsomkrém  
Padlizsánkrém fekete olivával  
Rozmaringos vargánykrém  
Klasszikus, lencse, és zöldborsó humuszkrem

#### Green Bár:

Zöldségek: angol zeller, kaliforniai paprika, kígyó uborka, jégcsapretek  
Mártogatók: zöldalmás joghurtkrém, ezer sziget,  
Saláták: görög, cézár, tárkonyos burgonya, tonhal,

#### Meleg ételek:

*A vendégtérben, a vendégek előtt, a fogadás ideje alatt grillezett ételek:*

*(A vendégtérben telepített látványkonyhákban, teljesen szag és füstmentes technológiával)*

Scampi és tengergyümölcssei édes chilis Maláj tésztával  
Mustáros Argentín hátszín szeletek, grillezett zöldségekkel  
Csirkemell szalagok vargányával foghagymás oliván pirítva  
Báránygerinc rozmaringos polentával és párolt vajborsóval  
Kacsamell filé zöldséges vörös curry raguban, burgonyafánkkal  
Fekete spagetti fokhagymás cherry paradicsommal és sült paprikarémmel

#### Desszertek:

Mandulás brownie aszalt szilva raguval

Sajttorta epervelővel  
Pisztáciás fehér csoki mousse, rebarbarával  
Mák parfé amareno meggyel  
Mangós Crème Brûlée a vendégek előtt flambírozva

## CSALÁDI NAP MENÜ – KÜLTÉRI RENDEZVÉNY

### I. Menü:

---

#### **Bográcsban készült ételeink**

Alföldi gulyásleves  
Páztortarhonya vegyes savanyúsággal

#### **Desszertek**

Házi vegyes rétesek

### II. Menü:

---

#### **Bográcsban készült ételeink**

Babgulyás füstölt csülökkel  
Borjúpörkölt főtt burgonyával és savanyúsággal

#### **Desszertek**

Házi vegyes rétesek  
Somlói galuska

### III. Menü:

---

#### **Meleg ételek:**

Amerikai HOT\_DOG  
Hamburgerek  
Sajtos, Csirkehúsos, Marhahúsos, Vegetáriánus  
Helyszínen sült „party” lángos választható feltéttel  
Fokhagymás, sajtos, tejfölös

#### **Bográcsban készült ételeink**

Palóc gulyás  
Borjúpörkölt főtt burgonyával

#### **Grillezett húsok**

Sült kolbász  
Sült Bécsi virsli  
Bacon-ben sült csirkemell filé

#### **Köretek**

Sült zöldségek  
Tepsis burgonya

#### **Saláták**

Frissen kevert saláták  
Házi savanyúságok  
Görög saláta

#### **Desszertek**

Házi gyümölcsös piték  
Gyümölcssaláta jégen  
Palacsinta a helyszínen sütve

### IV. Menü:

---

**Meleg ételek:**

Amerikai HOT\_DOG

Hamburgerek

Sajtos, Csirkehúsos, Marhahúsos, Vegetáriánus

Helyszínen sült lángos választható feltéttel

Fokhagymás, sajtos, tejfölös

**Bográcsban készült ételeink**

Babgulyás füstölt csülökkel

Marha pörkölt főtt burgonyával

**Grillezett húsok**

Sült kolbász

Mustáros sertés flekken

Joghurtos pulykamell filé

Grillezett sajtok

**Köreték**

Sült zöldségek

Medvetalp burgonya

Fóliában sült burgonya fűszeres sajtkrémmel

**Saláták**

Frissen kevert saláták

Házi savanyúságok

Görög saláta

**Desszertek**

Flódni

Meggyes-mandulás pite

Csokoládé mousse jégágyon tálalva

**V. Menü:**

---

**Bográcsban készült ételeink**

Alföldi marhagulyás

Borjúpörkölt főtt burgonyával

**Grillezett húsok**

Bazsalikomoz lazac steak

Vasalt csirkemell filé

Rozmaringos csirkecomb filé

Fűszeres tarja

Chevapchica

Borsos marha steak

**Köreték**

Sült zöldségek

Medvetalp burgonya

Fóliában sült burgonya fűszeres sajtkrémmel

Zöldséges jázminrizs rizottó

**Saláták**

Joghurtos brokkoli saláta

Frissen kevert saláták

Házi savanyúságok

Görög saláta

**Desszertek**

Almás és túrós pite

Mákos guba

Kürtöskalács

**VI. Menü:**

---

**Bográcsban készült ételeink**

Bakonyi betyárleves

Cukkínis jérce ragú

**Grillezett ételek, köreték és saláták:**

Mozarella steak  
Bazsalikomos lazacfilé  
Rozmaringos pecsenye kacsamáj  
Pármái sonkában sült pulykamell  
BBQ csirke szárnyak  
Mustáros sertésszűz  
Szinesborsban érlelt ausztrál hátszín  
Sült kolbász

#### **Köreték**

Sült zöldségek  
Medvetalp burgonya  
Fóliában sült burgonya fűszeres sajtkrémmel  
Zöldséges jázminrizs rizottó

#### **Saláták**

Sopszka saláta  
Tejfölös uborkasaláta  
Cézár saláta  
Friss vegyes saláta

#### **Desszertek:**

Mini torta ízelítő:  
Fehér csokoládétorta kék áfonyával  
Mézes szeder torta  
Főtt kukorica  
Diós guba

#### **Ételsor a gyermekeknek bármelyik menüsor kiegészítéseként:**

Milánói spagetti  
Rántott csirkemell hasáburgonyával  
Jégkrém

## **FELSZOLGÁLT DÍSZVACSORA – BOROKKAL**

### **I. Menüsor**

---

Fűszeres vajkrém - *Badacsonyi Olaszrizling 2010 Laposa pincészet*

Nyírségi gombóclevés - *Badacsonyi Olaszrizling 2010 Laposa pincészet*

Sertésfilé Kedvessy módon – *Soproni Syrah Rose 2010 Weninger pincészet*

Kecskeméti barack puding – *Tokaji késői szüretelésű Hárslevelű 2008 Andrassy Kúria*

Ásványvíz enyhe és dús  
Fekete, zöld és gyümölcs teák  
Frissen főzött espresso, capuccino, hosszú kávé

### **II. Menüsor**

---

Fűszeres vajkrém - *Badacsonyi Olaszrizling 2010 Laposa pincészet*

Fácán eszencia zöldségszámlával és májgaluskával - *Badacsonyi Olaszrizling 2010 Laposa pincészet*

Borjú szűz vadgombákkal sütve rakott cukkínivel és jázmin rizzsel – *Soproni Syrah Rose 2010 Weninger pincészet*

Kecskeméti barack puding – *Tokaji késői szüretelésű Hárslevelű 2008 Andrassy Kúria*

Ásványvíz enyhe és dús  
Fekete, zöld és gyümölcs teák  
Frissen főzött espresso, capuccino, hosszú kávé

### **III. Menüsor**

---

Couvert ízelítő: – *Balaton felvidéki Savignon Blanc 2009, Figula pincészet*  
Balzsamecet olíva olaj  
Fűszeres vajkrém  
Toscan mini kolbászka aszalt paradicsom krémmel

Előétel: – *Balaton felvidéki Savignon Blanc 2009, Figula pincészet*  
Kecskesajtos cukkini torta  
Libamáj brulee szőlő salátával  
Vörös tonhal carpaccio  
Hideg báránysült mentás alma chutneyval  
Vargánya krémleves mandulás házi gnocchival – *Soproni Kékfrankos Rose 2010 Taschner pincészet*

Egészen sült argentin hátszín gratein burgonyával, balzsamos ceruzababbal és wockban sült zöldségekkel – *Szekszárdi Cabernet Frank 2008*

Flambírozott diókrémes palacsinta szatmári szilvaöntettel –  
3 Puttonyos Tokaji Aszú 2005 Andrassy Kúria

Ásványvíz enyhe és dús  
Fekete, zöld és gyümölcs teák  
Frissen főzött espresso, capuccino, hosszú kávé

### **IV. Menüsor**

---

Couvert ízelítő - *Balaton Chardonnay 2010 Figula pincészet*  
Balzsamecet olíva olaj  
Fűszeres vajkrém  
Toscán mini kolbászka aszalt paradicsom krémmel

Előétel: - *Balaton Chardonnay 2010 Figula pincészet*  
Tigrisrák bársonyos karfiolpürével  
Füstölt kacsamell káposzta lekvárral  
Házi borjúpástétom  
Friss tépett salátaágyon

Szürke marha eszencia ropogósra párolt zöldségekkel és szarvasgombás grízgaluskával – *Soproni Cabernet – Merlot 2007 Weninger pincészet*

Báránygerinc rozsmaringos polentával, rakott ceruzababbal és mentás joghurtmártással - *Soproni Cabernet – Merlot 2007 Weninger pincészet*

Mák soufflet mandulás amarena meggyel - *Tokaji késői szüretelésű Hárslevelű 2007 Andrassy Kúria*

Ásványvíz enyhe és dús  
Fekete, zöld és gyümölcs teák  
Frissen főzött espresso, capuccino, hosszú kávé

# FELSZOLGÁLT DÍSZVACSORA – ALKOHOLMENTES ITALLAL

## I. Menüsor

---

Fűszeres vajkrém  
Nyírségi gombóclevés  
Sertésfilé kedvessy módon  
Kecskeméti barack puding

Ásványvíz enyhe és dús  
Fekete, zöld és gyümölcs teák  
Frissen főzött espresso, cappuccino, hosszú kávé

## II. Menüsor

---

Fűszeres vajkrém  
Fácán eszencia zöldségszámlával és májgaluskával  
Borjú szűz vadgombákkal sültve rakott cukkínivel és jázmin rizzsel  
Kalocsai rétes

Ásványvíz enyhe és dús  
Fekete, zöld és gyümölcs teák  
Frissen főzött espresso, cappuccino, hosszú kávé

## III. Menüsor

---

### Couvert ízelítő:

Balzsamecet olíva olaj  
Fűszeres vajkrém  
Toscan mini kolbászka aszalt paradicsom krémmel  
Kecskesajtos cukkini torta  
Libamáj brulee szőlő salátával  
Vörös tonhal carpaccio  
Hideg báránysült mentás alma chutneyval

Vargánya krémleves mandulás házi gnocchival

Egészen sült argentin hátszín gratein burgonyával, balzsamos ceruzababbal és wockban sült zöldségekkel

Flambírozott diókrémes palacsinta szatmári szilvaöntettel

Ásványvíz enyhe és dús  
Fekete, zöld és gyümölcs teák  
Frissen főzött espresso, cappuccino, hosszú kávé

## IV. Menüsor

---

### Couvert ízelítő:

Balzsamecet olíva olaj  
Fűszeres vajkrém  
Toscan mini kolbászka aszalt paradicsom krémmel  
Tigrisrák bársonyos karfiolpürével

Füstölt kacsamell káposzta lekvárral  
Házi borjúpástétom  
Friss tépett salátaágyon

Szürke marha eszencia ropogósra párolt zöldségekkel és szarvasgombás grízgaluskával

Báránygerinc rozmaringos polentával, rakott ceruzababbal és mentás joghurtmártással

Mák soufflet mandulás amarena meggyel

Ásványvíz enyhe és dús  
Fekete, zöld és gyümölcs teák  
Frissen főzött espresso, capuccino, hosszú kávé

## GRILL PARTY

### I. Menüsor:

---

#### **Green Bár:**

Zöldségek: angol zeller, kaliforniai paprika, kígyó uborka, jégcsapretek

Mártogatók: zöldalmás joghurtkrém, ezer sziget,

Saláták: görög, cézár, tárkonyos burgonya, tonhal,

#### **B.B.Q. Bár**

Sült kolbász

Mustáros sertés flekken

Joghurtos pulykamellfilé

Grillezett sajtok

Hamburgerek

Sajtos, Csirkehúsos, Marhahúsos, Vegetáriánus

#### **Köreték**

Sült zöldségek

Grill burgonya

Zöldséges jázminrizs rizottó

#### **Saláták**

Frissen kevert saláták

Házi savanyúságok

Görög saláta

#### **Desszertek**

Mandulás brownie aszalt szilva raguval

Rizs mousse epervelővel

Csokoládé mousse jégágyon tálalva

### II. Menüsor:

---

#### **Mediterrán Tapas Bár:**

(Mediterrán sonkákkal, szalámikkal, parmezánnal és zöldekkel)

Olasz szalámik, aszalt paradicsommal és parmezánnal

Mediterrán sonkák sárgadinnyével

Csípős aszalt paradicsomkrém

Padlizsánkrém fekete olivával

Klasszikus csicseriborsó, lencse, és zöldborsó humuszkrém

#### **Green Bár:**

Zöldségek: angol zeller, kaliforniai paprika, kígyó uborka, jégcsapretek

Mártogatók: zöldalmás joghurtkrém, ezer sziget,

Saláták: görög, cézár, tárkonyos burgonya, tonhal,

#### **B.B.Q. Bár**

Bazsalikomos lazac steak

Vasalt csirkemell filé



Rozmaringos csirkecomb filé  
Fűszeres tarja  
Chevapchica  
Borsos marha steak

**Köreték**

Sült zöldségek  
Grill burgonya  
Zöldséges jázminrizs rizottó  
Zöldséges Thai tészta

**Desszertek**

Almás és túrós rétes vaníliamártással  
Narancsos csokoládé mousse  
Creme brulee a vendégek előtt flambírozva  
Mini túrótorta vadcseresznyével

**III. Menüsor:**

---

**Mediterrán Tapas Bár:**

(Mediterrán sonkákkal, szalámmal, parmezánnal és zöldekkel)  
Olasz szalámik, aszalt paradicsommal és parmezánnal  
Mediterrán sonkák sárgadinnyével  
Csípős aszalt paradicsomkrém  
Padlizsánkrém fekete olivával  
Klasszikus csicseriborsó, lencse, és zöldborsó humuszkrem

**Green Bár:**

Zöldségek: angol zeller, kaliforniai paprika, kígyó uborka, jégcsapretek  
Mártogatók: zöldalmás joghurtkrém, ezer sziget,  
Saláták: görög, cézár, tárkonyos burgonya, tonhal,

**B.B.Q. Bár**

Fokhagymás scampi  
Mozarella steak  
Bazsalikomos nyelvhal filé  
Rozmaringos pecsenye kacsamáj aszalt szilvával  
Pármai sonkában sült pulykamell  
BBQ csirke szárnyak  
Mustáros sertés szűz

**Köreték**

Sült zöldségek  
Grill burgonya  
Zöldséges jázminrizs rizottó  
Zöldséges Thai tészta

**Desszertek**

Creme rulee a vendégek előtt flambírozva  
Joghurtos málna charlotte  
Francia alma torta  
Fehér csokoládétorta kék áfonyával

# ITALAJÁNLAT EBÉDHEZ KORLÁTLAN FOGYASZTÁSSAL

## **I. Italajánlat az ebédhez, korlátlan fogyasztással:**

---

Rostos és szűrt gyümölcslevek a Rauch-tól  
Coca-Cola íz választék  
Ásványvíz enyhe és dús  
Fekete, zöld, és gyümölcs teák  
Frissen főzött espresso, cappuccino, hosszú kávé

## **II. Italajánlat az ebédhez, korlátlan fogyasztással:**

---

100 %-os rostos és szűrt gyümölcslevek a Rauch-tól  
Coca-Cola íz választék  
Ásványvíz enyhe és dús  
Fekete, zöld, és gyümölcs teák  
Frissen főzött espresso, cappuccino, hosszú kávé

## KÁVÉSZÜNETEK

### **I. Kávészünet ajánlat:**

---

Rostos és szűrt gyümölcslevek a Rauch-tól  
Coca-Cola íz választék  
Ásványvíz enyhe és dús  
Fekete, zöld, és gyümölcs teák  
Frissen főzött espresso, cappuccino, hosszú kávé

### **II. Kávészünet ajánlat:**

---

100 %-os rostos és szűrt gyümölcslevek a Rauch-tól  
Coca-Cola íz választék  
Ásványvíz enyhe és dús  
Fekete, zöld, és gyümölcs teák  
Frissen főzött espresso, cappuccino, hosszú kávé

### **III. Kávészünet ajánlat:**

---

Édes és sós apró sütemények  
Mini sajtos, juhtúros, és káposztás pogácsák  
Rostos és szűrt gyümölcslevek a Rauch-tól  
Coca-Cola íz választék  
Ásványvíz enyhe és dús  
Fekete, zöld, és gyümölcs teák  
Frissen főzött espresso, cappuccino, hosszú kávé

### **IV. Kávészünet ajánlat:**

---

Édes és sós apró sütemények  
Mini sajtos, juhtúros, és káposztás pogácsák  
100 %-os rostos és szűrt gyümölcslevek a Rauch-tól  
Coca-Cola íz választék  
Ásványvíz enyhe és dús

Fekete, zöld, és gyümölcs teák  
Frissen főzött espresso, cappuccino, hosszú kávé

#### **V. Prémium kávészünet ajánlat a Pataki Cukrászda kézműves termékeivel:**

Édes és sós apró sütemények a Pataki Cukrászdából  
Mini sajtos, juhtúros, és káposztás pogácsák a Pataki Cukrászdából  
Croissant-ok a Pataki Cukrászdából  
100 %-os Rostos és szűrt gyümölcslevek a Rauch-tól  
Coca-Cola íz választék  
Ásványvíz enyhe és dús  
Fekete, zöld, és gyümölcs teák  
Frissen főzött espresso, cappuccino, hosszú kávé

## **KOKTÉL PARTY/KANAPÉK**

### **I. Menüsor:**

#### **Mini koktél szendvicsek:**

Prágai sonkás szendvics tormás túróhabbal  
Tonhalkrém szendvics  
Libamájpástétomos szendvics  
Padlizsánkrém szendvics fetasajttal

#### **Desszertek:**

Rétes ízelítő  
Somlói galuska  
Barackos túrókrém

### **II. Menüsor:**

#### **Hideg előételek és tapas-ok:**

Mozarella Caperese gyöngyök  
Pácolt kecskesajt aszalt paradicsommal  
Mediterrán sonka sárgadinnyével és grissinivel  
Gaspacho angol zellerrel

#### **Zöldség mártogatók:**

Zöldségek: angol zeller, kaliforniai paprika, kígyó uborka, jégcsapretek  
Mártogatok: zöldalmás joghurtkrém, ajvár, ezersziget

#### **Mini desszertek:**

Joghurtos-rebarbarás fehér csokoládé mousse  
Gesztenyepüré

### **III. Menüsor**

#### **Hideg ételek és finger food falatkák tálcáról és büféasztalról kínálva:**

Grillezett halloumi sajt gránátos sütőtökrémmel  
Libamáj brulee őszibarack salátával  
Vajbab saláta pirított baconnel  
Tempurában sült királyrák gyömbéres mango chutneyvel  
Zöldséges jérceropogós uborka krémmel  
Kacsamájhab sherryvel és aszalt szilvával  
Klasszikus tatár beefsteak rozsos molnárkaszelettel és cherry paradicsommal  
Csirkesaláta mézes-mustáros lencsekrémmel

#### **Mediterrán Tapas Bár:**

*(Mediterrán sonkákkal, parmezánnal és zöldekkel)*

Mediterrán sonkák sárgadinnyével  
Csípős aszalt paradicsomkrém  
Padlizsánkrém fekete olivával

Klasszikus csicseriborsó, lencse, és zöldborsó humuszkrém

**Green Bár:**

Zöldségek: angol zeller, kaliforniai paprika, kígyó uborka, jégcsapretek

Mártogatók: zöldalmás joghurtkrém, ezer sziget,

Saláták: görög, cézár, tárkonyos burgonya, tonhal,

**Levesek finger food-ban újraértelmezve:**

(Egy kortynyi, tálcákról kínált, kanál nélkül fogyasztható „gourme” leves)

Petrezselymes lencse krémleves füstölt libamellel

Tejszínes karalábé krémleves

Kapros tökkrem leves

Hideg málna krémleves

**Desszertek:**

Mézes lime mousse

Bazsalikomos epertorta

Szedres ricotta krém pirított mandulával

Mák parfé amareno meggyel

Mangós Creme Brulee a vendégek előtt flambírozva

**IV. Menüsor**

---

**Hideg ételek és finger food falatkák tálcáról és büféasztalról kínálva:**

Grillezett halloumi sajt gránátos sütőtökkrémmel

Libamáj brulee őszibarack salátával

Vajbab saláta pirított baconnel

Tempurában sült királyrák gyömbéres mango chutneyvel

Zöldséges jérceropogós uborka krémmel

Kacsamájhab sherryvel és aszalt szilvával

Klasszikus tatár beefsteak rozsos molnárkaszelettel és cherry paradicsommal

Csirkesaláta mézes-mustáros lencsekrémmel

**Mediterrán Tapas Bár:**

*(Mediterrán sonkákkal, parmezánnal és zöldekkel)*

Mediterrán sonkák sárgadinnyével

Csípős aszalt paradicsomkrém

Padlizsánkrém fekete olivával

Klasszikus csicseriborsó, lencse, és zöldborsó humuszkrém

**Green Bár:**

Zöldségek: angol zeller, kaliforniai paprika, kígyó uborka, jégcsapretek

Mártogatók: zöldalmás joghurtkrém, ezer sziget,

Saláták: görög, cézár, tárkonyos burgonya, tonhal,

**Levesek finger food-ban újraértelmezve:**

(Egy kortynyi, tálcákról kínált, kanál nélkül fogyasztható „gourme” leves)

Petrezselymes lencse krémleves füstölt libamellel

Tejszínes karalábé krémleves

Kapros tökkrem leves

Hideg málna krémleves

**Pasta Bár:**

Cukkínis fussilli kecskesajt mártásban

Csirkehúsos canelloni pesto krémmártásban

Spagetti alle cozze vongole

Csirkemell csíkok édes chilis maláj tésztával

Zöldséges Thai tészta

**Desszertek:**

Mézes lime mousse

Bazsalikomos epertorta

Szedres ricotta krém pirított mandulával

Mák parfé amareno meggyel

Mangós Creme Brulee a vendégek előtt flambírozva

**V. Menüsor**

---

**Hideg ételek és finger food falatkák tálcáról és büféasztalról kínálva:**

Grillezett halloumi sajt gránátos sütőtökrémmel  
Libamáj brulee őszibarack salátával  
Vajbab saláta pirított baconnel  
Tempurában sült királyrák gyömbéres mango chutneyval  
Zöldséges jérceropogós uborka krémmel  
Kacsamájhab sherryvel és aszalt szilvával  
Klasszikus tatár beefsteak rozsos molnárcaszelettel és cherry paradicsommal  
Csirkesaláta mézes-mustáros lencsekrémmel

**Mediterrán Tapas Bár:**

*(Mediterrán sonkákkal, parmezánnal és zöldekkel)*

Mediterrán sonkák sárgadinnyével  
Csípős aszalt paradicsomkrém  
Padlizsánkrém fekete olivával  
Klasszikus csicseriborsó, lencse, és zöldborsó humuszkrém

**Green Bár:**

Zöldségek: angol zeller, kaliforniai paprika, kígyó uborka, jégcsapretek

Mártogatók: zöldalmás joghurtkrém, ezer sziget,

Saláták: görög, cézár, tárkonyos burgonya, tonhal,

**Levesek finger food-ban újraértelmezve:**

*(Egy kortynyi, tálcákról kínált, kanál nélkül fogyasztható „gourme” leves)*

Petrezselymes lencse krémleves füstölt libamellel

Tejszínes karalábé krémleves

Kapros tökkrem leves

Hideg málna krémleves

**Meleg ételek (finger food): kisporcelánban vagy büféasztalról kínálva:**

Frissen kevert Cézár saláta meleg csirke csíkokkal

Mini hortobágyi palacsinta

Zöldekkel grillezett tatár beefsteak

**Desszertek:**

Mézes lime mousse

Bazsalikomós epertorta

Szedres ricotta krém pirított mandulával

Mák parfé amareno meggyel

Mangós Creme Brulee a vendégek előtt flambírozva

**VI. Menüsor**

---

**Hideg ételek és finger food falatkák tálcáról és büféasztalról kínálva:**

Grillezett halloumi sajt gránátos sütőtökrémmel

Libamáj brulee őszibarack salátával

Vajbab saláta pirított baconnel

Tempurában sült királyrák gyömbéres mango chutneyval

Zöldséges jérceropogós uborka krémmel

Kacsamájhab sherryvel és aszalt szilvával

Klasszikus tatár beefsteak rozsos molnárcaszelettel és cherry paradicsommal

**Mediterrán Tapas Bár:**

*(Mediterrán sonkákkal, parmezánnal és zöldekkel)*

Grillezett-pácolt articsókával és laskagombával

Pármai és San Danielle sonka sárgadinnyével és friss fügével

Csípős aszalt paradicsomkrém

Padlizsánkrém fekete olivával

Rozmaringos vargányakrém

Klasszikus, lencse, és zöldborsó humuszkrém

**Green Bár:**

Zöldségek: angol zeller, kaliforniai paprika, kígyó uborka, jégcsapretek

Mártogatók: zöldalmás joghurtkrém, ezer sziget,

Saláták: görög, cézár, tárkonyos burgonya, tonhal,

**Levesek finger food-ban újraértelmezve:**

*(Egy kortynyi, tálcákról kínált, kanál nélkül fogyasztható „gourme” leves)*

Petrezselymes lencse krémleves füstölt libamellel

Tejszínes karalábé krémleves

Kapros tökkrem leves  
Hideg málna krémleves

**Meleg ételek:**

**A vendégtérben, a vendégek előtt, a fogadás ideje alatt grillezett ételek:**

**(A vendégtérben telepített látványkonyhákban, teljesen szag és füstmentes technológiával)**

Scampi és tengergyümölcssei édes chilis Maláj tésztával  
Mustáros Argentín hátszín szeletek, grillezett zöldségekkel  
Csirkemell szalagok vargányával foghagymás oliván pirítva  
Báránygerinc rozmaringos polentával és párolt vajborsóval  
Kacsamell filé zöldséges vörös curry raguban, burgonyafánkkal  
Mangalica paprikás tojásos galuskával  
Fekete spagetti fokhagymás cherry paradicsommal és sült paprikarémmel

**Desszertek:**

Mézes lime mousse  
Mandulás brownie aszalt szilva raguval  
Sajttorta epervelővel  
Pisztáciás fehér csoki mousse, rebarbarával  
Macaron válogatás  
Mák parfé amareno meggyel  
Mangós Creme Brulee a vendégek előtt flambírozva

## KONFERENCIA VENDÉGLÁTÁS

### I. Menüsor:

---

**Mini koktél szendvicsek:**

Tonhalkrémes szendvics  
Padlizsánkrémes szendvics  
Grillezett csirkemelles szendvics zeller salátával  
Hízott kacsamáj krémes szendvics  
Pármái sonkás szendvics aszalt paradicsommal és ruccolával

**Desszertek:**

Somlói galuska  
Mini koktél rétesek  
Friss gyümölcstál

### II. Menüsor:

---

**Meleg ételek:**

Sajttal és gombával töltött csirkemell filén vajjas burgonyával  
Bakonyi pulykapaprikás galuskával  
Zöldséges rakott burgonya

**Desszertek:**

Almás, meggyes és túrós lepény  
Csokoládé torta  
Friss gyümölcstál

### III. Menüsor:

---

**Hideg ételek:**

Csirkemell aszalt paradicsommal és parmezánnal töltve  
Pulykamell főszerekes erdei gombákkal töltve  
Sertésfilé zöldbabos polentában sütve  
Gorgonzolás sertésszűz tésztában sütve

Friss zöldségek, házi juhsajt, padlizsán, és humuszkrémmel töltve

**Saláták:**

Toscan tészta saláta

Almás kukorica saláta

Friss kevert saláták választható dresszingsel

**Meleg ételek:**

Szezámos grillezett csirkemell szalagok, jázmin rizzsel

Hortobágyi palacsinta

Zöldséges rakott tészta

**Desszertek:**

Somlói galuska

Barackos túró torta

Sajt és gyümölcstál

**IV. Menüsor:**

---

**Hideg ételek:**

Csirkemell aszalt paradicsommal és parmezánnal töltve

Pulykamell érmék mandulás zöldalma chutney-vel

Szójás édes chili mártásban pácolt rose-ra sült kacsamell

Hízott kacsamájpástétom meggyes lilahagyma lekvárral

Borjú szűz diós roquefort krémmel töltve

**Saláták:**

Cézár saláta csirkemell csíkokkal

Görög saláta

Friss vegyes saláta

**Meleg ételek:**

Joghurtban pihentetett és sült pulykamell érmék burgonyapürével

Provance-i jérce ragú vadrizzsel

Borjúcsíkok gombamártással és zöldséges keleti tésztával

Gnocchi paradicsomos négy-sajtmártásban

**Desszertek:**

Csokoládés mousse

Profiterol

Joghurtos epertorta

Friss gyümölcstál

**V. Menüsor:**

---

**Hideg ételek:**

Csirkecomb filé mediterrán zöldségekkel sütve

Pulykamell filé Wellington módon

Tokaji kacsamájpástétom

Zöldséges hátszín-carpaccio

**Saláták:**

Sült zöldség saláta

Aszalt paradicsomos parajsaláta

Friss kevert saláták választható dresszingsel

**Meleg ételek:**

Csirkemell zöldségekkel grillezve

Cukkínis jérce ragú vadrizzsel

Rakott cukkini kecskesajt-mártással

**Desszertek:**

Mini torta ízelítő, klasszikus magyar ízekből

Eszterházy torta

Dobos torta

Szilvás máktorta

Sajt és gyümölcstál