



ÍZELÍTŐ MENÜAJÁNLATUNKBÓL		Nettó	Bruttó
Menü 2026_VÉF_01	Tyúkhúsleves Marhapörkölt galuskával, káposztasaláta Aranygaluska vanília sodóval	6 190 Ft	6 500 Ft
Menü 2026_VÉF_02	Brokkoli krémleves Sarlósi borzacska fűszeres cikkburgonyával, friss salátával Almás rétes	5 619 Ft	5 900 Ft
Menü 2026_VÉF_03	Gulyásleves Dijoni csirkemell zöldséges bulgarral, parázsburgonyával Tejberizses vaníliás gyümölcsös pohárkrém	6 190 Ft	6 500 Ft
Menü 2026_VÉF_04	Sára Asszony levese Sörben érlelt sarlósi kemencés csülök almás lilakáposztával hagymás reszelt burgonyával Őszibarackos túrós béles	6 190 Ft	6 500 Ft
Menü 2026_VÉF_05	Mézes bazsalikomos paradicsom leves Füstölt sajttal és kápiával töltött pulykamell sült burgonyával, párolt zöldségekkel Gundel palacsinta	5 810 Ft	6 100 Ft
Menü 2026_VÉF_06	Legényfogó leves Fűszeres túróval töltött csirkemell bacon köntösben, pirított burgonyával, friss salátával Meggyes-mákos rétes	6 190 Ft	6 500 Ft
Menü 2026_VÉF_07	Tejfölös gombaleves Magyaros sertésborda pirított burgonyával Somlói galuska tejszínhab koronával	5 810 Ft	6 100 Ft
Menü 2026_VÉF_08	Májgombóc leves Baconba tekert szűzpecsenye erdei gombamártással, burgonyafánkkal Vargabéles gyümölcsmártással	6 190 Ft	6 500 Ft
Menü 2026_VÉF_09	Francia hagymaleves baconos sajtos krutonnal Sokmagvas bundában forgatott fogasfilé békirépával, rizi-bizivel Túrógombóc epervelővel	6 571 Ft	6 900 Ft

Vegán, laktóz, gluténmentes menü			
Menü 2026_VÉF_10	Zöldborsó leves Thai pirított tészta Gyümölcssaláta	5 619 Ft	5 900 Ft
Menü 2026_VÉF_11	Francia hagymaleves Tarkabarka fűszeres rizs (sült zöldségek gyömbérrel, curryvel, rizzsel) Brownie (laktóz-gluténmentes)	5 619 Ft	5 900 Ft
Vegetáriánus menük			
Menü 2026_VÉF_12	Zellerkrém leves Karottás burgonyalepény friss salátával, kapros öntettel Vaníliás pohárkrém	5 619 Ft	5 900 Ft
Menü 2026_VÉF_13	Bazsalikomos paradicsomleves Rántott gomba, sajt rizzsel tartármással Gundel palacsinta	5 619 Ft	5 900 Ft
Menü 2026_SVA_14	Egyszerű meleg svédasztalos ajánlataink Tárkonyos raguleves Rántott sertésszelet hasáburgonyával Tejszínes, gombás jércemell rizzsel Zöldséges tócsni Salátabár Somlói galuska	7 143 Ft	7 500 Ft
Menü 2026_SVA_15	Tanyasi húsleves Marhapörkölt galuskával Aszalt paradicsommal, mozzarella sajttal töltött pulykamell, zöldséges rizzsel Rántott gomba, sajt hasáburgonyával Salátabár Házi vegyes rétes	7 143 Ft	7 500 Ft
Menü 2026_SVA_16	Sára Asszony levese Sertés Cordon Bleu burgonyapürével Joghurtos-Dijoni mustárral pácolt csirkemell zöldséges raguval, párolt rizzsel Paradicsomos spagetti Salátabár Ízes-kakaós-túrós palacsinta	7 143 Ft	7 500 Ft
Menü 2026_SVA_17	Brokkoli krémleves Tanyasi töltött pulykamell petrezselymes zöldséges rizzsel Cigánypecsenye fűszeres héjas burgonyával Zöldséges spagetti Salátabár Aranygaluska	7 143 Ft	7 500 Ft

Menü 2026_SVA_18	Palóc leves Sajtos, tejfölös bundában sült sertésjava petrezselymes burgonyával Roston sült jércemell zöldséges raguval, rizi-bizivel Csőben sült mandulás brokkoli Salátabár Almás, meggyes házi lepény	7 143 Ft	7 500 Ft
Menü 2026_SVA_19	Bővített meleg svédasztalos ajánlataink Májgombóc leves Francia hagymaleves Sörben érlelt sarlósi sertéscsülök lilakáposztával, betyárburgonyával (sült fűszeres cikkburgonya fokhagymás tejföllel) Tanyasi töltött pulykamellfilé párolt zöldséggel Tejszínes gombás jércemell rizzsel Rántott cukkini Salátabár Házi vegyes rétes	10 000 Ft	10 500 Ft
Menü 2026_SVA_20	Sarlósi burgonyagombócós raguleves Brokkoli krémleves Sertésborda kolbászos lecsós raguval, pirított burgonyával Filézett csirkecomb rántva, rizi-bizivel Fogasfilé Orly módra Karottás burgonyalepény Salátabár Somlói galuska Vaníliás pohárkrém	10 000 Ft	10 500 Ft
Menü 2026_SVA_21	Alföldi gulyásleves Tejfölös gombaleves Marhapörkölt galuskával Sertés borzacska párolt zöldséggel Roston csirkemell gyömbéres, szójás zöldségekkel, burgonyakrokettel Parajos pennetészta Salátabár Túrós csoda barackízzel Gyümölcs	10 000 Ft	10 500 Ft
Menü 2026_SVA_22	Újházy tyúkhúsleves Mézes bazsalikomos paradicsomleves Rózsabors kéregben sült sertésszűz pecsenye burgonyapürével Harcsapaprikás kapros túrós csuszával Sült kacsacomb almás párolt káposztával, túrófánkkal Töltött cukkini Salátabár Vegyes rétes Gyümölcsös pohárkrém	13 810 Ft	14 500 Ft

Menü 2026_SVA_23	Sarlósi pulykaragu leves májgombóccal Zellerkrém leves Hortobágyi palacsinta Baconbe göngyölt csirkemell fokhagymás peccsenyelével Bélszínérmék zöldbors mártással, házi fűszeres burgonyával Fogasfilé kapros gombás ráraguval, petrezselymes burgonyával Salátabár Házi szalagos fánk Csokoládés pohárkrém	16 095 Ft	16 900 Ft
Menü 2026_SVA_24	Szabadtéri roston sülték Sertésflekken Csevapcsicsa Pácolt filézett csirkecomb Grillezett pulykamell Fűszeres steak burgonya Grillzöldségek Zöldsaláta öntettel Almás-meggyes túrós rétes	9 429 Ft	9 900 Ft