



ÍZELÍTŐ MENÜAJÁNLATUNKBÓL		Nettó	Bruttó
Menü 2022_VÉF_01	Tyúkhúsleves Marhapörkölt galuskával, káposztasaláta Aranygaluska vanília sodóval	4 829 Ft	5 070 Ft
Menü 2022_VÉF_02	Brokkoli krémleves Sarlósi borzacska fűszeres cikkburgonyával, friss salátával Almás rétes	5 076 Ft	5 330 Ft
Menü 2022_VÉF_03	Gulyásleves Dijoni csirkemell zöldséges bulgurral, parázsburgonyával Tejberizses vaníliás gyümölcsös pohárkrém	5 076 Ft	5 330 Ft
Menü 2022_VÉF_04	Sára Asszony levese Sörben érlelt sarlósi kemencés csülök almás lilakáposztával hagymás reszelt burgonyával Őszibarackos túrós béles	5 076 Ft	5 330 Ft
Menü 2022_VÉF_05	Mézes bazsalikomos paradicsom leves Füstölt sajttal és kápiával töltött pulykamell indonéz wok zöldségekkel Gundel palacsinta	5 571 Ft	5 850 Ft
Menü 2022_VÉF_06	Legényfogó leves Fűszeres túróval töltött csirkemell bacon köntösben, pirított burgonyával, friss salátával Meggyes-mákos rétes	5 571 Ft	5 850 Ft
Menü 2022_VÉF_07	Tejfölös gombaleves Magyaros sertésborda pirított burgonyával Somlói galuska tejszínhab koronával	5 571 Ft	5 850 Ft
Menü 2022_VÉF_08	Májgombóc leves Baconba tekert szűzpecsenye erdei gombamártással, burgonyafánkkal Vargabéles gyümölcsmártással	6 314 Ft	6 630 Ft
Menü 2022_VÉF_09	Francia hagymaleves baconos sajtos krutonnal Sokmagvas bundában forgatott fogasfilé bébirépával, rizi-bizivel Túrógombóc epervelővel	6 314 Ft	6 630 Ft

	<b>Vegán, laktóz, gluténmentes menü</b>		
Menü 2022_VÉF_10	Zöldborsó leves Thai pirított tészta Gyümölcssaláta	4 581 Ft	4 810 Ft
Menü 2022_VÉF_11	Francia hagymaleves Tarkabarka fűszeres rizs (sült zöldségek gyömbérrel, curryvel, rizzsel) Brownie (laktóz-gluténmentes)	4 829 Ft	5 070 Ft
	<b>Vegetáriánus menük</b>		
Menü 2022_VÉF_12	Zellerkrém leves Karottás burgonyalepény friss salátával, kapros öntettel Vaníliás pohárkrém	4 581 Ft	4 810 Ft
Menü 2022_VÉF_13	Bazsalikomos paradicsomleves Rántott gomba, sajt rizzsel tartármással Gundel palacsinta	4 705 Ft	4 940 Ft
Menü 2022_SVA_14	<b>Egyszerű meleg svédasztalos ajánlataink</b> Tárkonyos raguleves Rántott sertésszelet hasábburgonyával Tejszínes, gombás jércemell rizzsel Zöldséges tócsni Salátabár Somlói galuska	6 810 Ft	7 150 Ft
Menü 2022_SVA_15	Tanyasi húsleves Marhapörkölt galuskával Aszalt paradicsommal, mozzarella sajttal töltött pulykamell, zöldséges rizzsel Rántott gomba, sajt hasábburgonyával Salátabár Házi vegyes rétes	6 810 Ft	7 150 Ft
Menü 2022_SVA_16	Sára Asszony leveše Sertés Cordon Bleu burgonyapürével Joghurtos-Dijoni mustárral pácolt csirkemell zöldséges raguval, párolt rizzsel Paradicsomos spagetti Salátabár Ízes-kakaós-túrós palacsinta	6 933 Ft	7 280 Ft
Menü 2022_SVA_17	Brokkoli krémleves Tanyasi töltött pulykamell petrezselymes zöldséges rizzsel Cigánypecsenye fűszeres héjas burgonyával Zöldséges spagetti Salátabár Aranygaluska	6 933 Ft	7 280 Ft

Menü 2022_SVA_18	Palóc leves Sajtos, tejfölös bundában sült sertésjava petrezselymes burgonyával Roston sült jércemell zöldséges raguval, rizi-bizivel Csóban sült mandulás brokkoli Salátabár Almás, meggyes házi lepény	6 933 Ft	7 280 Ft
Menü 2022_SVA_19	<b>Bővített meleg svédasztalos ajánlataink</b> 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	9 038 Ft	9 490 Ft
Menü 2022_SVA_20	Sarlósi burgonyagombóc raguleves Brokkoli krémleves Sertésborda kolbászos lecsós raguval, pirított burgonyával Filézett csirkecomb rántva, rizi-bizivel Fogasfilé Orly módra, zöldségropogóssal Salátabár Somlói galuska Vaníliás pohárkrém	9 038 Ft	9 490 Ft
Menü 2022_SVA_21	Alföldi gulyásleves Tejfölös gombaleves Marhapörkölt galuskával Sertés borzacska párolt zöldséggel Roston csirkemell gyömbéres, szójas zöldségekkel, burgonyakrokettel Parajos pennetészta Salátabár Túrós csoda barackízzel Gyümölcs	9 038 Ft	9 490 Ft
Menü 2022_SVA_22	Újházy tyúkhúsleves Mézes bazsalikomos paradicsomleves Rózsabors kéregben sült sertésszűz pecsenye burgonyapürével Harcspaprikás kapros túrós csuszával Sült kacsacomb almás párolt káposztával, túrófánkkal Töltött cukkini Salátabár Vegyes rétes Gyümölcsös pohárkrém	12 629 Ft	13 260 Ft

Menü 2022_SVA_23	Sarlósi pulykaragu leves májgombóccal Zellerkrém leves Hortobágyi palacsinta Baconbe göngyölt csirkemell fokhagymás pecsenyelével 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 2022_SVA_24	Hidegbüfés vacsora Debreceni karaj Zöldséges csirkemell terrine Mini fasírtok Sárgakrémmel töltött tojás Snidlinges burgonyasaláta Kukorica saláta Somlói galuska	7 181 Ft	7 540 Ft
Menü 2022_SVA_25	<b>Szabadtéri roston sülték</b> Gulyásleves Francia hagymaleves Sertésflekken Csevapcsicsa Pácolt filézett csirkecomb Grillezett pulykamell Fűszeres steak burgonya Grillzöldségek Zöldsaláta öntettel Almás-meggyes túrós rétes	10 029 Ft	10 530 Ft