***2018.évi Lakodalmi menüajánlat***

1. **„Falusi’ lakodalmi menü**

**Leves:** Újházi tyúkhúsleves kézzel pödört csigatésztával **/FESZOLGÁLVA/**

**Pörkölt:** Sertéspörkölt galuskával, pásztor tarhonya és házi kovászos uborkával

**Vegyes tál:** Sajt kavalkád friss gyümölccsel , Rántott sertésszelet**,** Rántott sajt**,** Roston csirkecomb kemencében sütve

Gordon Blue póréhagymásan, Savanyú káposztával. bacon szalonnával és füstölt sajttal töltött

sertéskaraj rántva, Rántott gomba,

**Köret:** Házi Steak burgonya vagy Hasábburgonya; Rizi bizi

**Saláta:** (Svédasztalon)**;** Házi káposztasaláta**;** Tejfölös uborkasaláta**,**

Vegyes savanyúság: Almapaprika, kovászos uborka, vegyes vágott

**Éjféli menü svédasztalon:** Töltött káposzta, tejföl, kenyértésztából készült házi cipó

1. **„Tamás kedvence” lakodalmi menü** *Svédasztalon* **7950.-Ft/**fő

*Felszolgálva* **8450.-Ft/**fő

**Leves:** **/FESZOLGÁLVA/**

Tanyasi Kacsaleves eperlevéllel, Tárkonyos sertésraguleves

**Pörkölt:**

M marhapörkölt sós burgonyával, galuskával

**Frissensült:**

Feketeerdei sonkával mozzarellával töltött csirkemell, Sárgabarackos csirkemell parmezánsajttal,

dijoni mustáros sertés tarja, Rántott camembert áfonya lekvárral, Savanyúkáposztával baconnal füstölt sajttal töltött karaj rántva, Póréhagymával gouda sajttal, sonkával töltött csirkemell, Rántott sertéskaraj, rántott Gomba

**Köret:**

Grillezett zöldségek, rozmaringos steak burgonya, édes burgonya hasáb

**Saláta:**

Házi káposztasaláta**;** Tejfölös uborkasaláta, Francia saláta, görög saláta

Vegyes savanyúság: Almapaprika, kovászos uborka, vegyes vágott

**Éjféli menü svédasztalon:**

Disznótoros hurka, disznótoros kolbász, hagymás tört burgonyával kenyértésztából készült házi cipóval

vagy Disznótoros töltött káposzta

1. **„Csemői” lakodalmi menü** *Svédasztalon* **7950.-Ft/**fő

*Felszolgálva* **8450.-Ft/fő**

**Leves:** Tárkonyos sertésraguleves /svédasztalon/ és Tanyasi Vegyes húsleves *(csirke, pulyka, sertés, marha) FELSZOLGÁLVA/*

**Pörkölt:** Csirkepörkölt galuskával és Marhapörkölt pásztor tarhonya

**Vegyes tál:** Sörrel locsolt Ropogós sertés csülök**,** Pácolt sertés flekken**,** Csirkecomb filé roston sütve,Kemencében sült kacsacomb**,** Savanyú káposztával. bacon szalonnával és füstölt sajttal töltött karaj rántva**,** Rántott sajt, Tartár mártás**,** Rántott gomba, Rántott karfiol

**Köret:** Házi steak burgonya vagy Hasábburgonya; Jázmin Rizs friss borsóval

**Saláta:** (Svédasztalon)**;** Görög saláta**,** Fitnesz saláta**,** Vegyes savanyúság: Almapaprika, kovászos uborka, vegyes vágott

**Éjféli menü svédasztalon: :** Töltött káposzta, tejföl, kenyértésztából készült házi cipó

1. **Hagyományos lakodalmi menü** *Svédasztalon* **8950.-Ft/**fő

*Felszolgálva* **9450.-Ft/fő**

**Leves:**Tanyai vegyes húsleves gazdagon csigatésztával*(csirke,pulyka, sertés, marha)* **/FESZOLGÁLVA/**

**Pörkölt:** Vörösboros Marhapörkölt galuskával és sós burgonyával

**Vegyes tál:** Rántott sertésszelet**,** Cordon Bleu póréhagymásan**,** Tanyasi tekercs *(Savanyú káposztával, bacon szalonnával, füstölt sajttal töltött sertéskaraj rántva)***,** Rántott sajt, tartár mártás

Fűszeres pácolt sertéstarja, Rántott gomba, Rántott karfiol

**Köret:,** Házi steak burgonya; Jázmin Rizs friss borsóval

**Saláta:** (Svédasztalon)**;** Görög saláta**,**Fitnesz saláta**,** Vegyes savanyúság: Almapaprika, kovászos uborka

**Éjféli menü svédasztalon:** Nyárson sült malac (kb 100kg) hagymás törtburgonyával pezsgős lilakáposztával kenyértésztából készült házi cipóval,

1. **Vendégváró party 1 700.-Ft/Fő**

*Az általatok választott étteremhez tartozó kertben igényesen megterített asztalokkal várjuk az érkező vendégeket:*

***Alkoholmentes italokkal: Mentás, lime os limonádéval, Szénsavas és szénsavmentes ásványvízzel, kávé, cappuccino)***

***Házi sajtos pogácsa, tepertős pogácsa, szilvalekváros papucs***

***Gyümölcstálakkal***

*kínálunk a korlátlan italfogyasztás kezdetéig a vendégek fogyaszthatnak a fent felsoroltakból.*

1. **Disznótoros vendégváró party 2 700.-Ft/Fő**

*Az általatok választott étteremhez tartozó kertben igényesen megterített asztalokkal várjuk az érkező vendégeket:*

***Alkoholmentes italokkal: Mentás, lime os limonádéval, Szénsavas és szénsavmentes ásványvízzel, kávé, cappuccino)***

***Házi sajtos pogácsa, tepertős pogácsa, szilvalekváros papucs***

***Gyümölcstálakkal***

***SVÉDASZTALON:***

***Disznótoros hurka, kolbász, malacpecsenye. disznósajt, tepertő, házi szalonna, paprika, paradicsom, mustár, torma, kenyértésztából készült házi cipóval***

*kínálunk a korlátlan italfogyasztás kezdetéig a vendégek fogyaszthatnak a fent felsoroltakból*

1. **Disznótoros vendégváró party 3 700.-Ft/Fő**

*Az általatok választott étteremhez tartozó kertben igényesen megterített asztalokkal várjuk az érkező vendégeket:*

***Alkoholmentes italokkal: Mentás, lime os limonádéval, Szénsavas és szénsavmentes ásványvízzel, kávé, cappuccino)***

***Házi sajtos pogácsa, tepertős pogácsa, szilvalekváros papucs***

***Gyümölcstálakkal***

***SVÉDASZTALON:***

***Disznótoros hurka, kolbász, malacpecsenye. disznósajt, tepertő, házi szalonna, paprika, paradicsom, mustár, torma, kenyértésztából készült házi cipóval***

*kínálunk a korlátlan italfogyasztás kezdetéig a vendégek fogyaszthatnak a fent felsoroltakból*

1. **Alkoholos italok a vendégváró party ideje alatt** (2 óra hossza) **1 500.-Ft/Fő**