***2018.évi Lakodalmi menüajánlat***

**LAKODALMI MENÜAJÁNLAT 2023.év**

Érvényes: 2022. Május 01-től

1. **Hagyományos lakodalmi** menüBüféasztalon **10 950.-Ft**

**Leves:** Újházi tyúkhúsleves házi csigatésztával **/Felszolgálva/**

**Pörkölt:** Sertéspörkölt kézzel szaggatott nokedlival kovászos uborka

**Frissensült:** Rántott sertésszelet, Roston csirkecomb kemencében sütve,

Sajttal-sonkával töltött sertésszelet rántva házi zsemlemorzsában,

rántott trappista sajt, tartármártás, rántott gomba, rántott karfiol

**Köret:** Hasábburgonya; Rizi bizi , burgonya krokett

**Saláta:** Tejfölös uborkasaláta**,** Házi káposztasaláta

Vegyes savanyúság: Almapaprika, kovászos uborka, vegyes vágott

**Éjféli menü:** Disznótoros töltött káposzta, kenyértésztából készült házi durum cipóval, tejföl

1. **Csemői lakodalmi** menüBüféasztalon **11 950.-Ft**

**Leves:** Újházi tyúkhúsleves **/Felszolgálva/**

Tárkonyos sertésraguleves **(Büféasztalon)**

**Pörkölt:** Marhapörkölt sós burgonyával és kézzel szaggatott nokedlival kovászos uborka

**Főételek** Sörrel locsolt ropogós sertéscsülök; pácolt sertés felken; csirkecombfilé roston sütve; Baconnal füstöltsajttal töltött karaj rántva; rántott trappistasajt; rántott gomba; rántott karfiol, rántott trappista sajt

**Köret:** Rozmaringossteak burgonya; jázmin rizs friss borsóval;

**Saláta:** Tejfölös uborkasaláta**,** francia saláta; fokhagymás joghurtos kertész saláta

Vegyes savanyúság: Almapaprika, kovászos uborka, vegyes vágott

**Éjféli menü:** Disznótoros töltött káposzta, kenyértésztából készült házi cipó, tejföl

1. **Tamás kedvence** lakodalmi menüBüféasztalon **12 950.-Ft**

**Leves:** Újházi tyúkhúsleves házi csigatésztával **/Felszolgálva/**

Tárkonyos sertésraguleves gazdagon **/Büféasztalon/**

**Pörkölt:** Marhapörkölt sós burgonyával és kézzel szaggatott nokedlival kovászos uborka

**Főételek:** Mozzarellával töltött csirkemell feketeerdei sonkába göngyölve

Tejszínes őszibarackos csirkemell csíkok parmezánsajttal**;** pácolt mustáros sertés tarja vaslapon sütve; rántott camembert áfonyalekvárral; Baconnal, füstöltsajttal töltött karaj rántva; póréhagymával gouda sajttal töltött csirkemell; rántott sertéskaraj; rántott gomba

**Köret:** grillezett zöldségek; cukkini, padlizsán, répa, gomba, hagyma

rozmaringos steak burgonya; Jázmin rizs friss borsóval

**Saláta:** Tejfölös uborkasaláta**,** francia saláta; fokhagymás joghurtos kertész saláta

Vegyes savanyúság: Almapaprika, kovászos uborka, vegyes vágott

**Éjféli menü:** Disznótoros töltött káposzta; kenyértésztából készült házi cipó, tejföl

**Büféasztal** (Korlátlan fogyasztás) 2 órás időintervallumra

* *A leveseket a pincérek négy személyes tálakban szolgálják fel a vendégasztalokra*
* *Főételek, köretek, saláták büféasztalon tálaljuk a vendégek korlátlanul fogyaszthatják a menüsort a vacsora kezdetétől másfél órás időintervallumig.*
* *Megmaradt ételek elvitele csak felár fizetése estén lehetséges:* ***50.000.-Ft***

**Lakodalmi menüsor felszolgálva + 1500.-Ft/fő**

* *Leveseket a pincérek négy személyes tálakban szolgálják fel a vendégasztalokra*
* *Pörkölteket pincérek négy személyes tálakban szolgálják fel a vendégasztalokra*
* *A fő ételeket a pincérek négy személyes tálakban szolgálják fel a vendégasztalokra*
* *Megmaradt ételek elvitele díjmentes*