

Üzleti catering étel ajánlat:

Konferencia ebéd:

Húsoknak és zöldségeknek levei:

Legényfogó leves (tejfölös-kapros raguleves, gombával, szárnyas májjal)

Mentás zöldborsó krémleves pirított olajos magvakkal meghintve (vega)

Udvarházunk állatainak és növényeinek húsból készített étek:

Kapros borjúragu pirított rozmaringos burgonyával

Csirke mell csíkok kesudióval fűszerezett füstölt sajtmártásban illatos jázmin rizzsel

Tricolori penne vargányával, tejszínes paradicsomos ruccolával, olívbogyóval,

kojtélparadicsommal és pirított fenyőmaggal (vega)

Friss saláták:

Friss kerti salátákból készült kavalkád, juhsajttal és kecskesajttal vegyítve

Pikáns jércemell saláta zöldalmával, mandarinnal és dióval

Nagymamáink titkos receptjei alapján készült finomságok:

Házilag nyújtott vegyes rétes (meggyes, szilvás, túrós, almás)

Profitterol gömbök tricolori csokoládémártásban

Kiegészítők:

Frissen sült pékáru (baquette, zsemle, magos kenyér)

Gyümölcs „oázis”

Gála vacsora:

Hideg előételek:

Füstölt lazac carpaccio salátaágyon tökmagolajjal, balzsamecettel és parmezánforgácsokkal

Húsoknak és zöldségeknek levei:

Lassú lángon főtt gyöngytyúk erőleves, kakukkfűves macesszombóccal tálalva

Meleg előételek:

Vargánya-rizottó füstölt sajttal egybesütve (vega)

Udvarházunk állatainak és növényeinek húsból készített étek:

Rózsaborsos kéregben süített kacsamell fahéjas, konyakos meggyel és burgonyakrokéttal

Nagymamáink titkos receptjei alapján készült finomságok:

Tiramisu kockák tejszínhab rózsával díszítve

Kiegészítők:

Frissen süített császárszemle fűszervajjal tálalva

Üzleti ebéd:

„A” menüsor:

Avokádókrém zeller-chipsszel és frissen sült pirítóssal tálalva (vega)

*

Lazackrém leves sajtos grissinivel

*

Pestoban párolt pulykamell szeletek füstölt mozzarella, rucolás paradicsomos rizzsel

*

Mákos guba puszta akácmézzel meglocsolva

„B” menüsor:

Erdőszélén szedett vadgombákból készült illatos leves (vega)

*

Füstölt tarjás, feta sajtos mangalicakaraj tejszínes szegfűgombával borítva, fűszeres steak, burgonyával tálalva

*

Ószi barackos ricottával töltött palacsinta vaníliamártásban

„C” menüsor:

Zelleres burgonyapüré leves sült bacon csíkokkal

*

Zöldfűszeres vargányával pirított kacsamell szeletek paradicsomos pappardelle tésztával

*

Vegyes házi rétes (almás, tökös-mákos, túrós)

„Vega” menüsor:

Különleges sajtokból nyert ízletes krémleves, füstölt vadlázac csíkokkal

*

Sajttal és zöldségekkel töltött padlizsán füstölt sajtmártással bevonva szivárványos jázmin rizzsel körítve

★

Rizstorta erdei gyümölcs öntettel

Italok:

Az ételekhez válogatva alkoholos és alkoholmentes választék,

Állófogadás büféasztal (hideg-meleg):

Húsoknak és zöldségeknek levei:

Sütőtők krémleves finomra vágott pirított vargányával bolondítva (vega)

Ózgida húásával készült citromos, tejszínes raguleves, pirított hagymás burgonyagombóccal

Ószi baracknak húából módolt leves stíffelt mandulával (vega)

Hideg és meleg előételek:

Bazsalikomos-mézes ruccola grillezett kecskesajttal (vega)

*Grillezett citromos csirke zöld salátára tálalva articsókával, olajbogyóval és káposztával
dresszingsel*

Gnocchi tejszínes „quattro formaggi” mártásban parmezánnal megszórva (vega)

Hortobágyi palacsinta paprikás mártásban

Üdvarházunk állatainak és növényeinek húsból készített étek:

Csirke mell csíkok kesudióval fűszerezett sajtmártásban, cukkinis jázmin rizzsel

Mangalicakaraj tejszínes-káposztás laskagombával, petrezselymes burgonyával körítve

Házi készítésű zöldséges-vargányás lasagne, bazsalikomos paradicsommártással (vega)

Harcspaprikás juhtúrós csuszával

Köretek:

Szivárványos jázmin rizs

Vajas-petrezselymes burgonya

Friss saláták:

Pikáns saláta articsókával, füstölt lazaccal és pirított fokhagymás zsemlekockával

Görög pástorsaláta színes olívbogyókkal és frissen szedett bazsalikommal

Frissen vágott salátatál roston sült csirkemell-szeletekkel, feta sajttal és pirított tökmaggal

Nagymamáink titkos receptjei alapján készült finomságok:

Házilag nyújtott vegyes rétes (meggyes, szilvás, túrós, almás)

Somlói gömbök rumos-mazsolás csokoládémártásban

Kiegészítők:

Fonott kosárban tálalt frissen sült pékárú

Gyümölcs „oázis”

Hideg büféasztal:

Hideg levesek:

Cukkini és paradicsom húsból készült gazpacho, paprikás grissinivel (vega)

Hideg, fehérboros meggyleves, citromos-mézes palacsintametélttel (vega)

A spájk mélyén talált hideg ízelítők:

Szivárványos töltött (parajjal, lazaccal, aszalt szilvával) pulykatekercs szeletek

Pácolt mozzarella golyók mézes balzsamecettel locsolt paradicsom ágyon

Szilvásváradi füstölt pisztrángfilé salátaágyon tálalva zöldséggel és tejszínes tormával

Friss rozmarinngal fűszerezett sült csirkemell szeletek hidegen tálalva

Fatálra halmozott vegyes sajt-falatok ínycsemegek almával és dióval gazdagítva

Székesvári padlizsánkrém piros húsu paprikába töltve

Vad tatárok nyerge alatt puhított vesepecsenye pikánsan fűszerezve

Alföldi Rónaságon nevelkedett, hizott liba mája hideg zsírjában tálalva,

lilahagymával és liba tepertővel

Tűzdelt hideg angolos bélszínszeletek majonézes saláta ágyon

Eredeti olasz, pármái jellegű sonka leheletvékonyra szeletelve,

zamatos sárgadinnye karikákkal

Friss saláták:

Zöld saláták joghurtos rocqueforttal, sült dióval és málnaecetes dresszingsel

Görög pásztorsaláta mézes balzsamecettel locsolva

Ínyenc tonhalsaláta mozzarellával, tojással és koktélpáradicsommal

Nagymamáink titkos receptjei alapján készült finomságok:

Somlói galuska, ahogy szüleink készítették

Házilag nyújtott vegyes rétes (almás, túros, káposztás, szilvás)

Gyümölcsrizs hideg málnaöntettel kínálva

Kiegészítők:

Fonott kosárban tálalt frissen sült pékárú

Gyümölcs „oázis”

Cocktail party:

Ételek:

Zakuszkik:

(8-10 cm. méretű szendvicsek)

*Friss bazsalikomos mozzarella szeletek paradicsom szeletekkel
Téli és paprikás szalámis falatok friss zöldségekkel
Tonhalkrémes zakuszkij citrommal és olajbogyóval
Rozmaringos csirkemell szeletek aszalt gyümölcsökkel
Snidlinges, gorgonzola sajtkrémmel ízesített falatok
Göngyölt pulykamell szeletes falatkák
Fűszeres tatárhúsos „katonák”*

*Ízletes fasírtgolyók kárdra tűzve
Sajtokból formált ízletes golyók fatálakra halmozva*

Kiegészítők:

*Sajtos, burgonyás és magos pogácsa
Édes aprósütemények*

Gyümölcs „oázis”

Italok:

Alkoholmentes italválaszték:

(korlátlan fogyasztással)

*100 %-os rostos gyümölcslevek (Sió, Pfanner)
Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz (Theodora)
Szénsavas üdítőitalok (Cola, fanta, ginger, tonic)
Kávé, cappuccino (Segafredo 80 % Arabica)
Koffeinmentes kávé (Mount Hagen)
Különböző ízesítésű teaválogatás (Lipton, Pickwick, Dilmah)*

Alkoholos italválaszték:

(korlátlan fogyasztással)

Welcome pezsgőkocktél

*100 %-os rostos gyümölcslevek (Sió, Pfanner)
Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz (Theodora)
Szénsavas üdítőitalok (Cola, fanta, ginger, tonic)
Üveges sör (Soproni, Heineken, Beck's)
Alkoholmentes sör (Clausthaler)
Vörös- és fehérborok (egri, etyeki, villányi és boglári pincészetek borai)*

Törley pincészet pezsgői (száraz, édes, alkoholmentes)

Kávé, cappuccino (Segafredo 80 % Arabica)

Koffeinmentes kávé (Mount Hagen)

Különböző ízesítésű teaválogatás (Lipton, Pickwick, Dilmah)