

## *Példák esküvői menü választékra:*

### ***Esküvői menü:***

#### *Ültetett állófogadás formájában:*

##### ***Ételek:***

##### ***Húsoknak és zöldségeknek levei:***

*Tárkonyos-citromos borjú raguleves*

*Hideg sárgadinnye kréMLEVES tejszínhabbal*

##### ***Hideg-meleg előételek:***

*Pácolt mozzarella-val töltött paradicsom mézes balzsamcettel locsolt saláta ágyon*

*Ruccola saláta csípős bélszíncsíkokkal, pikáns majonézmártással*

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

##### ***Üdvarházunk és tavaink állatainak húsból készített étek chafingekben tálalva:***

*Fenyves erdőben gyűjtögetett rókaagomba tejeles mártásával vadított, grillezett sertésszűzermék szivárványos rizzsel cifrázva*

*Ropogós libamell szeletek almás lilakáposztával és hagymás törtburgonyával*

*Fogasnak színhúsa tűzparázson sütve, kapros tejszínes mártásban, vajás burgonyával*

##### ***Saláták:***

*Sonkás-mozzarellás madársaláta friss gyümölcssel gazdagítva*

*Görög pásztorsaláta színes olívabogyókkal és bazsalikommal*

##### ***Nagymamáink titkos receptjei alapján készült finomságok:***

*Görögdinnyébe töltött gyümölcssaláta Cointreau likőrrel ízesítve*

*Profitterol gömbök tricolori csokoládémártásban*

##### ***Éjféle ajánlatunk:***

*Hortobágyi palacsinta*

*Erdélyi mini töltött káposzta falatok*

---

## Tányérszerviz formájában lebonyolított étkezés:

### „A” menüsor:

Füstölt lazac carpaccio salátaágyon tökmagolajjal, balzsamecettel és parmezánforgácsokkal

\*

Vilmoskörte kréMLEVES szederrel és pirított mandulával

\*

Zöldpaprikás fetával töltött kacsamell ropogósra sütvé, joghurtos tzatzikivel és pirított rozmaringos burgonyával tálalva

\*

Pikáns jércemell saláta zöldalmával, mandarinnal és dióval

\*

Gyümölcsrizs tejszínrózsával, málnaöntettel

### Éjféli ajánlatunk:

Sólet füstölt libamell szeletekkel

### „B” menüsor:

Alföldi Rónaságon nevelkedett, hízott liba mája sütvé tokaji borzselével és vörös áfonya öntettel

\*

Fácánnak húsból készült erőleves konyakkal ízesítve fürjtojással

\*

Lávakövön sült rózsaboros bélszínérmék mediterrán zöldség raguval, paradicsomos pappardelle tésztával

\*

Cézársaláta mangóval és mézes csirkemellel tálalva

\*

Hideg túrógombóc málnával töltve, csokoládémártással

### Éjféli ajánlatunk:

Korhelyleves

---

## Hagyományos (tálakon felszolgált) menüsor:

Újházy tyúkhúsleves házi finommetélttel

### ***Vegyes sültés tál***

- Baconba göngyölt szűzermék faszénparázon sütve
- Rostlapon sült fűszeres pácban érlelt csirkemell filé
- Füstölt sajttal és tarjával göngyölt pulykamell filé sajtos bundában
- Grillezett „vega” saslik

*Füstölt sajtmártás*

*Tejszínes gombamártás*

*Vajon futtatott újbungonya*

*Illatos jázmin rizs*

*Fűszeres steak burgonya*

*Házi vegyes savanyúságos tál*

*Ószi barackos palacsinta, fűtyülő baracköntettel*

### ***Éjféli ajánlatunk:***

*Töltött mini káposzta falatok*

---

### ***Italok:***

*(az összes fogadási forma esetén)*

### ***„A” variáció:***

#### ***Italok:***

*(Korlátlan fogyasztással)*

*Welcome pezsgőköztél*

*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)*

*A rövid italok fogyasztás alapján kerülnek elszámolásra, illetve megállapodás szerint bizonyos mennyiségű ital behozatalára van lehetőség, amennyiben a megrendelő igényli!*

### **„B” variáció**

*Az elfogyasztott italok a tényleges fogyasztásnak megfelelően kerülnek számlázásra.*

*Az ültetés mindkét fogadási forma esetén 10 személyes kör alakú bankett asztaloknál történik!*