



	ÍZELÍTŐ MENÜAJÁNLATUNKBÓL	Nettó	Bruttó
Menü 2024_VÉF_01	Tyúkhúsleves Marhapörkölt galuskával, káposztasaláta Aranygaluska vanília sodóval	4 857 Ft	5 100 Ft
Menü 2024_VÉF_02	Brokkoli krémleves Sarlósi borzacska fűszeres cikkburgonyával, friss salátával Almás rétes	5 143 Ft	5 400 Ft
Menü 2024_VÉF_03	Gulyásleves Dijoni csirkemell zöldséges bulgurral, parázsburgonyával Tejberizses vaníliás gyümölcsös pohárkrém	5 619 Ft	5 900 Ft
Menü 2024_VÉF_04	Sára Asszony levese Sörben érlelt sarlósi kemencés csülök almás lilakáposztával hagymás reszelt burgonyával Őszibarackos túrós béles	5 619 Ft	5 900 Ft
Menü 2024_VÉF_05	Mézes bazsalikomos paradicsom leves Füstölt sajttal és kápiával töltött pulykamell indonéz wok zöldségekkel Gundel palacsinta	5 619 Ft	5 900 Ft
Menü 2024_VÉF_06	Legényfogó leves Fűszeres túróval töltött csirkemell bacon köntösben, pirított burgonyával, friss salátával Meggyes-mákos rétes	5 619 Ft	5 900 Ft
Menü 2024_VÉF_07	Tejfölös gombaleves Magyaros sertésborda pirított burgonyával Somlói galuska tejszínhab koronával	5 619 Ft	5 900 Ft
Menü 2024_VÉF_08	Májgombóc leves Baconba tekert szűzpecsenye erdei gombamártással, burgonyafánkkal Vargabéles gyümölcsmártással	6 381 Ft	6 700 Ft
Menü 2024_VÉF_09	Francia hagymaleves baconos sajtos krutonnal Sokmagvas bundában forgatott fogasfilé bébirépával, rizi-bizivel Túrógombóc epervelővel	6 381 Ft	6 700 Ft

	Vegán, laktóz, gluténmentes menü		
Menü 2024_VÉF_10	Zöldborsó leves Thai pirított tészta Gyümölcssaláta	4 667 Ft	4 900 Ft
Menü 2024_VÉF_11	Francia hagymaleves Tarkabarka fűszeres rizs (sült zöldségek gyömbérrel, curryvel, rizzsel) Brownie (laktóz-gluténmentes)	4 857 Ft	5 100 Ft
	Vegetáriánus menük		
Menü 2024_VÉF_12	Zellerkrém leves Karottás burgonyalepény friss salátával, kapros öntettel Vaníliás pohárkrém	4 667 Ft	4 900 Ft
Menü 2024_VÉF_13	Bazsalikomos paradicsomleves Rántott gomba, sajt rizzsel tartármással Gundel palacsinta	4 857 Ft	5 100 Ft
Menü 2024_SVA_14	Egyszerű meleg svédasztalos ajánlataink Tárkonyos raguleves Rántott sertésszelet hasábburgonyával Tejszínes, gombás jércemell rizzsel Zöldséges tócsni Salátabár Somlói galuska	6 810 Ft	7 150 Ft
Menü 2024_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 2024_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	6 952 Ft	7 300 Ft
Menü 2024_SVA_17	Brokkoli krémleves Tanyasi töltött pulykamell petrezselymes zöldséges rizzsel Cigánypecsenye fűszeres héjas burgonyával Zöldséges spagetti Salátabár Aranygaluska	6 952 Ft	7 300 Ft

Menü 2024_SVA_18	<p>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</p>	6 952 Ft	7 300 Ft
Menü 2024_SVA_19	<p>Bővített meleg svédasztalos ajánlataink 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</p>	9 048 Ft	9 500 Ft
Menü 2024_SVA_20	<p>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</p>	9 048 Ft	9 500 Ft
Menü 2024_SVA_21	<p>Alföldi gulyásleves Tejfölös gombaleves Marhapörkölt galuskával Sertés borzacska párolt zöldséggel Roston csirkemell gyömbéres, szójas zöldségekkel, burgonyakrokettel Parajos pennetészta Salátabár Túrós csoda barackízzel Gyümölcs</p>	9 048 Ft	9 500 Ft
Menü 2024_SVA_22	<p>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</p>	12 857 Ft	13 500 Ft

Menü 2024_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 2024_SVA_24	Hidegbüfés vacsora Debreceni karaj Zöldséges csirkemell terrine Mini fasírtok Sárgakrémmel töltött tojás Snidlinges burgonyasaláta Kukorica saláta Somlói galuska	7 238 Ft	7 600 Ft
Menü 2024_SVA_25	Szabadtéri roston sülték Gulyásleves Francia hagymaleves Sertésflekken Csevapcsicsa Pácolt filézett csirkecomb Grillezett pulykamell Fűszeres steak burgonya Grillzöldségek Zöldsaláta öntettel Almás-meggyes túrós rétes	10 381 Ft	10 900 Ft