

# Leves tálakban felszolgálva:

Újházi tyúkhúsleves

# Meleg előétel (felszolgálva) választási lehetőség:

- 1. Vörösboros vadsüldő pörkölt galuskával (sertésből vagy marhából is kérhető)
- 2. Csirkepaprikás nokedlivel
- 3. Hortobágyi húsos palacsinta pikáns Kisfaludy mártással

# Ételek melegentartókban 10 fős adagokban

### Külön asztalon tálalva, szabad szedéssel (választási lehetőség):

- 1. Gordon bleu sertéskarajból és kijevi (zöldfűszeres fokhagymás töltött) csirkemell vegyes körettel.
- 2. Sajt gomba karfiol rántva vegyes körettel, külön tálba tartármártás rizzsel és párolt zöldséggel
- 3. Szaftos husokból sült oldalas és cigánypecsenye steak burgonyával
- 4. Vadsüldő pörkölt vörösborosan galuskával
- 5. Párolt szarvasborjú és vadsüldőszelet gombás májas barnamártásos raguval és erdei gyümölcsragu öntettel krokettel
- 6. Fogas és harcsa roston rokagomba raguval vagy citrommártással párolt zöldséggel rizzsel
- 7. Csőben sült sajtos brokkoli

#### <u>Főételek mellé tálalva:</u>

Házi vegyes savanyúság, Görög saláta

# Éjféli vacsora (fele létszámra készülve) választási lehetőség:

- 1. Svédasztalos hidegsültek, amely tartalmazza: (Zöldséges hústekercs, gyümölcsös töltött hús, Gombás húsos tekercs, Sült csirkecomb, Kolbásszal töltött karaj, Fasírt gombóc, Bacon szalonnás csirkemáj)
- 2. Sümegi töltött káposzta
- 3. Disznótoros

#### Éjféli vacsora mellé saláták, gyümölcsök kínálókba:

Francia saláta, Casinotojás, sonkatekercs, Majonézes vagy lilahagymás burgonyasaláta, Gyümölcskináló

# Vacsora ára 12.000 Ft/fő Kiszállási díj 5.000 Ft/fő\*

\*Tartalmazza a kitelepülés extra költségeit, a felszolgáló és szállító személyzet és felszerelések extra költségét

## Gyermekekre szabott ár:

• 0-4 éves korig: 2.000 Ft /fő

• 4-12 éves korig: 50% a teljes árnak



telefon: +87-352-128

üzletvezető: 06-70-600-0191 Remete Attila tulajdonos: 06-20-951-6502 Remete József

cím: 8330 Sümeg Kossuth Lajos u.13

honlap: kisfaludyvendeghaz.hu

facebook.com/kisfaludyvendeghaz