

KEDVES VENDÉGEINK!

Családi és baráti összejövetelekre, születésnapokra, névnapokra, keresztelőkre stb., szeretettel várjuk Önöket, melyekre ajánlataink a következők.

MENÜ AJÁNLAT

„A” MENÜ: TÁLON SZERVÍROZVA 5.500,-FT/FŐ

LEVES

Borjúraguleves friss citrommal

FŐÉTEL

Marhasült erdei gombákkal és grillezett zöldségekkel
Rántott sertéskaraj steak burgonyával
Szabolcsi jércebatyu krémes burgonyapürével
Rántott vegetáriánus mix (sajt, gomba, ...) jázminrizzsel

DESSZERT

Somlói galuska



„B” MENÜ: TÁLON SZERVÍROZVA 5.500,-FT/FŐ

LEVES

Újházi tyúkhúsleves

FŐÉTEL

Cordon blue pulykamellből vajás petrezselymes burgonyával
Rostlapon sült sertésstarja kakastaréjjal (alias Cigánypecsenye) steak burgonyával
Töltött dagadó jázmin rizzsel
Rántott vegetáriánus mix (sajt, gomba, ...) grillezett zöldségekkel

DESSZERT

Rétes mix (túrós és meggyes rétes)



SVÉDASZTALOS MENÜAJÁNLATAINK
(minimum 30 fő megrendelése esetén)

SVÉDASZTALOS „C” MENÜ 5.900,- FT/FŐ

LEVES

Újházi tyúkhúsleves

Borjúragu leves friss citrommal sült zsályalevelekkel

FŐÉTEL

Fokhagymás tejben pácolt csülök ropogósra sütvé Pékné burgonyával

Burgundy marharagu színes tarhonyával

Farfalle tészta pestos paradicsomraguval friss bazsalikommal

Rántott csirkemellfilé vajos petrezselymes burgonyával

Salátabár, savanyúság

DESSZERT

Somlói galuska



SVÉDASZTALOS „D” MENÜ 5.900,- FT/FŐ

LEVES

Házias húsleves gazdagon

Tárkonyos vadraguleves friss citrommal

FŐÉTEL

Konfitált marhapofa erdei gomba raguval és hagymás pirított burgonyával

Paradicsomos gnocchi bazsalikom eszencián sült kecske sajttal

Lassan sült sertéslapocka Jóasszony raguval és jázmin rizszel

Cordon blue pulykamellből vajos petrezselymes burgonyával

Salátabár, savanyúság

DESSZERT

Rétes mix (túrós és meggyes rétes)



Italok fogyasztás alapján számlázva.

Fizetés módja: A rendezvény lebonyolítása után, a helyszínen készpénzzel vagy bankkártyával.



Rendezvényszervezőink elérhetőségei:
+36 30 297 2634 | info@rozmarinkertvendeglo.hu
www.rozmarinkertvendeglo.hu

