

Büfémenük

(20 főtől vehető igénybe)

I.

*Tárkonyos borjú raguleves
Hideg borleves habgaluskával
Körtés sonkakocsonya szezámos köntösben
Marinírozott halfalatkák
Fűszeres sajtfalatkák glazírozott salátával
Ropogós kacsacomb káposztás cvekedlivel
Wellington sertés szűz vajjas kelbimbóval
Zöldségkorona kölessel
Tökös-mákos rétes
Csokoládé hab*

II.

*Csirke raguleves
Gombás burgonya krémleves
Friss tépett saláta rokfortos öntettel
Fogas hab borzselével
Hideg sülték
Zöldfűszeres pulyka rolád sült burgonyával
Roston sült lazac filé tejszínes kapros spárgával
Grillezett kerti zöldségek sajttengerben
Mandulás madártej
Gyümölcssaláta*

III.

*Erőleves fűszeres fridattóval
Brokkoli krémleves fokhagymás kenyér kockákkal
Sült garnéla joghurtos avokádóval
Körtés sajtsaláta
Füstölt kacsamell citrusos zöldsalátával
Csirkemell filé tárkonyos mustár szószban, mandulás brokkolival
Sertés szűzermék „vadász módra”, burgonyakrokettel
Tenger gyümölcsei tejszínes bucattini-vel
Mákhab erdei gyümölcs mártással
Gyümölcsválogatás*

Az ételsorok kialakításakor a Megrendelővel történt egyeztetés után egyéni igényeket is figyelembe veszünk.

Tányérszervíz menüajánlatok

(5 – 20 fő közötti létszám esetén vehető igénybe)

** 3 vagy 5 ételből felépülő menüsorok **

I.

*Erőleves fűszeres fridattóval
Csirkemell filé tárkonyos mustárszószbán
Mákhab erdei gyümölcsmártással*

II.

*Csicsóka krémleves
Sertés szűzermék „vadász módra” burgonyakrokettel
Mandulás madártej*

III.

*Tárkonyos sertés raguleves
Roston sült cápa harcsa filé tejszínes kapros spárgával
Tökös-mákos rétes*

IV.

*Magyaros gulyásleves
Medvehagymás túróval töltött szezámmagos csirkemell párolt rizzsel
Feketeerdő torta*

V.

*Bakonyi betyárleves
Fokhagymás sertésflekken sült burgonyával
Joghurtos gyümölcssaláta*

VI.

*Ezerjő zöldségleves burgonyagombóccal
Kínai pulykatekerics baconos kabátban, háromsajt mártás, burgonyakrokettel
Somlói galuska*

VII.

*Fokhagyma krémleves sajtos piritóssal
Vegetáriánus bőségtál
Gesztenyekrém karamellel*

A felsorolt ételekből lehetőség van 5 ételből álló menüsor kialakítására!

Az ételsorok kialakításakor a Megrendelővel történt egyeztetés után egyéni igényeket is figyelembe veszünk.

Hotel Bonvino Wine Spa Borvacsorák

I.

Pirított kalács szalonnával, mandulában

forogatott feta sajttal

Laposa Friss Rizling 2012

Húsleves a 'la Royal

Pisztráng garnélás raguval sütve,

csicseriborsóval

Sabar Kékfrankos rosé 2012

Sertés szűzpecsenye zöldbors mártással,

medvehagymás pirított burgonyával

Fischer Syrah 2007

Bazsalikomos meggytorta vaníliamártással

Csanádi Zeus 2011

8 000.-Ft / fő

III.

Füstölt libamellfilé citrusos salátával

Istvándy Olaszrizling 2012

Vidéki hagymaleves füstölt sajttal

Rozmaringágon sült kecskesajt rukkolával és sült

paradicsommal

Folly Budai Zöld 2012

Vargányás harsa tejszínes korianderes

mártással, francia rakott burgonyával

Németh Rózsakő 2011

Házi túrótorta rózsaborsos eperöntettel

Horváth Töppedt Szürkebarát 2011

10 000.-Ft / fő

II.

Mangalica finomságok magos házi kenyérral

Borbély Kéknyelű 2011

Húsleves gazdagon

Ropogósra sült kacsamell filé ribizlis káposztával

és diós nudlival

Borbarátok Szürkebarát 2011

Sertés karaj bundában fokhagymával, füstölt

csülökkel és sajttal töltve, fűszeres tepsis

burgonyával

Szeremley Óvörös cuvéé 2006

Vilmoskörtés rétes mentás vaníliamártással

Villa Tolnay Rheingold 2006

9 000.-Ft / fő

IV.

Füstölt lazac tejfölös mousse-szal, kaporral

Horváth Pinot Noir rosé 2012

Vargányás csicsóka krémleves

Roston sült csirkemell filé glazírozott

zöldségekkel

Villa Tolnay Zöldveltelini 2010

Spenóttal és májjal töltött bélszín sajtmártással

és polentával

Istvándy Cabernet Sauvignon 2012

Szederral töltött tejszínes Pavlova tortácskák

Imre Borpince Szürkebarát Jégbor 2008

11 000.-Ft / fő

Kávészünetek:

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1. sós és édes aprósütemény, tea, kávé, üdítő és ásványvíz: | 1.900,- Ft/fő |
| 2. sós és édes aprósütemény, tea, kávé, üdítő és ásványvíz, gyümölcs, szendvics: | 2.900,- Ft/fő |
| 3. sós és édes aprósütemény, tea, kávé, üdítő és ásványvíz, gyümölcs: | 2.400,- Ft/fő |

Hidegtálbővítés

- saláta, hideg sült, hidegkonyhai készítmények 2.700.- Ft /fő
- (antpastik, sárgadinnye Pármai sonka, bruscetta-k, mangalica/kecskesajt falatkák) 4.900.- Ft /fő

Tematikus borkóstolók Hotelünkben:

- Borkóstoló 5-féle borral és sajttállal: 1.900.- Ft /fő
- Borkóstoló 7-féle borral és sajttállal: 2.500.- Ft /fő
- Borkollégium, 5 borból 2.900,- Ft /fő

A csomagon felüli étel és italfogyasztások áraira 10% szervízdíjat számolunk fel!