



Csoportos menü ajánlataink

Vendégeink igénye szerint komplett menüket is összeállítunk, de az alábbi ételek közül egyéni ízlés szerint is összeállítható ebéd- vagy vacsoramenü. A menük min. 10 fő esetén választhatóak és minden esetben előzetes megrendelés (min. 3 nappal előre) alapján készítjük el. Nagyobb létszám esetén - max. 60 fő - egyféle menü állítható össze, vagy menüként min. 10 főnek kell ugyanazt fogyasztania és max. 3 féle különböző menü állítható össze!

Menüket két- és háromfogásos összeállításban és összeállításoként két árkategóriában ajánlunk

- ✦ **Kétfogásos napi menü: 2 300 Ft/fő**
(max. 2 ételcsoportból 1-1 étel választható, napi menü ételek közül)
- ✦ **Kétfogásos szállodai menü: 2 800 Ft/fő**
(max. 2 ételcsoportból 1-1 étel választható, szállodai menük közül)
- ✦ **Háromfogásos napi menü: 3 400 Ft/fő**
(max. 3 ételcsoportból 1-1 étel választható, napi menü ételek közül)
- ✦ **Háromfogásos szállodai menü: 3 850 Ft/fő**
(max. 3 ételcsoportból 1-1 étel választható, szállodai menük közül)

Vegyes tál menük

- ✦ Leves + vegyes tál 3 féle hússal és 2 féle köret, savanyúság: **3 400 Ft/fő**
- ✦ Leves + vegyes tál 3 féle hússal és 2 féle köret, savanyúság + desszert: **3 900 Ft/fő**

Előételek

Napi menü

- ✦ Margarita tál (mozzarella, paradicsom, bazsalikom, balsam ecet, fűszerek)
- ✦ Mini húsgolyók franciasalátával
- ✦ Sonkarolád majonézes kukoricasalátával, snidling

- ✦ Roppanós saláta mix, orange dressing
- ✦ Sajtfalatok nyárson
- ✦ Zöldségkatonák tzatziki dressingben
- ✦ Körözöttes füstölt tarja batyu, majonézes burgonyasalátával
- ✦ Bruschetta toastkenyéren

Szállodai menü

- ✦ Füstölt lazac olívbogyóval nyárson
- ✦ Meleg kapros juhtúróval töltött gombafejek rántva, tartár
- ✦ Kacsamájpástétom tokai zselével fényezve, zöldségkörettel (bébirépa, brokkoli, kelbimbó, karfiol)
- ✦ Pulykamell aszalt gyümölcsökkel

- ✦ Szárnyas galantin svéd gombasalátával
- ✦ Sertésszűz falatok padlizsánkrémmel, vajás kosár
- ✦ Carpaccio bélszín rukkolával, parmezán sajttal
- ✦ Kacsamáj terrine pestoval ízesítve, aszalt szilva

Levesek

Napi menü

- ✦ Fokhagymakrém leves gazdagon
- ✦ Zöldborsókrém leves, gyöngybetét
- ✦ Zöldborsóleves, daragaluska
- ✦ Olasz zöldségleves barna spagetti betéttel
- ✦ Tökrém leves pirított mandulával
- ✦ Húsleves lúdgégetésztával
- ✦ Karfiol leves
- ✦ Almás céklaleves

Szállodai menü

- ✦ Húsleves gazdagon
- ✦ Palócleves
- ✦ Tárkonyos szárnyas raguleves lime-mal
- ✦ Maceszgombóc leves borjúhússal
- ✦ Erdészleves (vadgombóc, erdeigomba, tejszín)
- ✦ Újházy tyúkhúsleves lúdgégetésztával
- ✦ Marhagulyás csipetkével
- ✦ Halászlé gyufatésztával
- ✦ Citromos szarvasragu leves
- ✦ Barackkrém leves

Főételek

Napi menü

- ✦ Rántott sertésborda, hasábburgonya
- ✦ Lecsós szelet, rizs
- ✦ Töltött csirkecomb, burgonyapüré
- ✦ Csirkecombok csőben sütvé burgonyával
- ✦ Marhapörkölt vörösborral, galuskával
- ✦ Marhavadas, szalvétagombóc
- ✦ Alaszka tőkehalfilé spenóttal és burgonyapürével
- ✦ Kolozsvári töltött káposzta

Szállodai menü

- ✦ Süllőfilé pestos tésztával, vagy spenótraguval
- ✦ Kacsacomb konfitálva, baranyai gránátos tészta
- ✦ Marhasült voglandi szószban, krokett
- ✦ Csirkecomb filé mézes-chillis mártásban
- ✦ Vaslapon sült camambert, mézes almával, rizzsel
- ✦ Pankó morzsában sült karaj grill zöldséggel
- ✦ Sertécsülök, párolt káposzta, hagymás tört burgonya
- ✦ Egyben sült tűzdelt sertésstarja, velencei burgonyával

Háromfogásos szállodai menü 4 600 Ft/fő

Chefünk ajánlata - különleges főételekkel

- ✦ Bélszínnyárs füstölt marhanyelvel, polentával, oportó mártással
- ✦ Lazacos borjúnyárs kapros mártással, pestos tagliatelle
- ✦ Kakukkfüves vadgerinc, juhtúrós puliszkával, mézes-vörösboros meggyragu
- ✦ Bélszín fővadász módra, grillezett burgonyakorong
- ✦ Rozé kacsamell rumos-mézes almával, narancsmártás
- ✦ Vöröslazac garnélarákkal, fokhagymás spenótvelővel, mézes mandulaszirommal

Desszertek:

- ✦ Nutellás banán kocka
- ✦ Málnás kocka
- ✦ Meggyes krémes
- ✦ Tiramisu
- ✦ Somlói galuska
- ✦ Csokoládés kocka
- ✦ és még sok más Vendégeink ízlése szerint

Négyfogásos ünnepi menü

Chefünk ajánlata ízelítőt ad különleges, vagy ünnepi alkalmakra, exkluzív vacsorákra összeállított ételekből

1. Menü 6 000 Ft

✦ Hideg előétel

Zöldség rudacskák tzatziki dresszingben

✦ Leves

Maceszgombóc leves borjúból

✦ Főétel

Kakukkfűves vadgerinc, mandulás krokettel, mézes-vörösbor mártással

✦ Desszert

Csokoládé mousse

2. Menü 7 000 Ft

✦ Előétel

Kacsamájpástétom tokai zselével fényezve, roppanós zöldséggel

✦ Leves

Erdészleves

✦ Főétel

Lazacos borjúnyárs kapormártással, juhtúrós puliszkával

✦ Desszert

Brownie, eperdresszing

Büfémenü, vagy svédasztalos ajánlataink

Büfé jellegű menüt ajánlunk nagyobb létszámú (min. 25 fő, max. 120 fő) rendezvényeinkhez, hogy a gyors és rugalmas kiszolgálás, fogyasztás mellett Vendégeink ízlését minél jobban ki tudjuk szolgálni.

Alap ajánlataink 2 levest vagy előétel, 3 főételt (2 húsos és egy vegetáriánus) és 2 desszertet tartalmaznak, **ára 4 500 Ft/fő**

Megrendelőink igénye szerint ez a kínálat bővíthető hideg- és meleg előételekkel, további főételekkel is. Minden ajánlatunk mellé salátákat, savanyúságot és gyümölcsöket is szervírozunk. Ajánlataink ízlés szerint variálhatóak, egyedi kérések alapján is összeállítjuk. Büfé menü a csoportos menük ételeiből is összeállítható, egyéni ízlés alapján. Az alábbi menükben felsorolt ételek az alap büfé ajánlatunk tartalma szerint variálhatóak (2 levest vagy előétel, 3 főételt (2 húsos és egy vegetáriánus) és 2 desszertet tartalmaznak)!

Ízelítő ajánlatainkból

1. Menü 5 000 Ft/fő

Előétel

✦ Margarita tál (mozzarella, paradicsom, bazsalikom, balzsam ecet, fűszerek)

Leves

✦ Barackkrém leves

Főétel

✦ Vörösboros marhapörkölt, galuska

✦ Süllőfilé fokhagymás spenótvelővel

Desszert

✦ Házi csoki mousse

✦ Pulykagalantfin erdei gombás mozaikkal

✦ Salátamix, dresszing

✦ Csirke raguleves pikánsan, kapros galuskával

✦ Kacsamell narancssal konfitálva, krokett

✦ Sertésárja egyben sütve, steak burgonya

✦ Boci szelet

MENÜ 6 000 Ft/fő

Előétel

- ✦ Sajtvariációk füstölt lazacrózsával
- ✦ Kacsaterinnel töltött csirkepiramis

Leves

- ✦ Erdészleves

Főétel

- ✦ Stroganoff bélszín krokettel
- ✦ Rozé kacsamell, rumos-mézes almával, áfonyamártás

Desszert

- ✦ Tiramisu

- ✦ Salátamix, dresszing

- ✦ Tavaszi zöldségleves

- ✦ Vöröslazac, garnélarákkal, pestos tészta, kapormártás
- ✦ Sertéskaraj sajtos zöldség gratinnal

- ✦ Banán kocka

Kávészünetek, Bekészítések

Különböző rendezvényeink során ajánljuk könnyű bekészítéseinket.

Az ételeket, italokat a rendezvény létszámától függően vagy a konferencia termeinkben vagy termeink kényelmes előterében szolgáljuk fel.

Minden ajánlatunk tartalmazza a gépi, de magas minőségű kávé, teákat, üveges ásványvizet vagy szénsavas és rostos üdítő italokat.

- ✦ **Alap** ajánlatunk csak italokat tartalmaz, **900 Ft/fő**
- ✦ **Bővített** kávészünet ajánlatunk tartalmazza a különböző ízű pogácsákat és édes aprósüteményeket, **1 250 Ft/fő**
- ✦ **Szendvicses** ajánlatunk már egy egyszerűbb reggelinek is megfelelő, a hagyományos szendvicseken kívül az édes-sós aprósüteményeket is tartalmazza, **1 600 Ft/fő**
- ✦ **Extra** ajánlatunk a canapé szendvicsek és gyümölcs vagy zöldség falatok, mártogatósok és sós-édes aprósütemények kínálatával biztosítja, hogy a hivatalos programok során is kellemes falatokban legyen részünk Szállodánkban, **1 950 Ft/fő**

Pogácsák: tepertős, sajtos

Édes teasütemény: fahéjas csiga, almás párna, barackos párna, kókusz golyó

Szendvicsek (nyitott vagy zárt, 2db/fő): különböző típusú zsemle vagy zsúrkenyér, sonkás, szalámis, sajtos feltétekkel és zöldségekkel

Canapé szendvics (nyitott, 3db/fő): bagett vagy kenyér falatkák, pármái sonkás, sajtkrém, lazackrém feltétekkel, zöldségekkel, vagy Club szendvics

Hideg szendvics ebéd, többféle változatban: saláták, canapé szendvicsek, hideg sülték, zöldség falatok, aprósütemények, desszert falatok, gyümölcs

Ár: 2 200 – 2 900 Ft/fő, menük tartalmától függően

Éttermünk vállalja rendezvények, konferenciák, partner partik, egyéb különleges alkalomból tartott galavacsorák lebonyolítását is. Hideg ételekből összeállított állófogadást is biztosítunk, melyhez az egyedi és igényes hidegtálakat Chefünk készíti. Ajánlatot igény esetén állítunk össze!

Szeretettel várjuk szállodánk éttermében! Jó étvágyat kívánunk a választott ételekhez...

Pécs, 2017.01.01.

Szován Gábor
szálloda- és értékesítési vezető

Harász Ildikó
étteremvezető

Aradi Zsolt
chef