

Élőzenés évbúcsúztató vacsora 2017

Időpont: 2017. december 31. 17:00-22:30

KÖSZÖNTŐFALATOK

- Tatáros- Beluga lencsés
- Malac rilettes
- Padlizsánkrémes

Borajánlat

Pelle, Tokaji pezsgő Méthode Traditionnelle Brut Nature

HIDEG ELŐÉTEL

Vadpástétom birssal töltött buktával

Borajánlat

Pelle pice Manna

LEVES

Leves kóstoló, háromféle leves egyszerre felszolgálva

- Őz erőleves őzhús gombóccal, szarvasgombával
- Borjú raguleves
- Lencse püréleves Serranoval

Borajánlat

Dobosi Pincészet, BIO Juhfark

MELEG ELŐÉTEL

Fűszeres malac pitécske

Borajánlat

Fritz Pincészet, Zöldveltelini

FŐÉTEL

I. fogás: Malac „Galantin” baconos burgonyapürével, lilahagyma lekvárral

Borajánlat

Fritz Pincészet, Rajnai Riesling

II. fogás: Vargányás spenótos borjútekercs, Gorgonzola rizottóval

Borajánlat

Artero Tempranillo 2015

III. fogás: Vaddisznó gerinc áfonyás gesztenyés vörösbormártással, mandulafánkkal

Borajánlat

Varvaglione Papale Linea Oro Primitivo di Manduria DOP 2013

DESSZERT

Csupa csoki

Borajánlat

Sain-Jean Pince Pinot Noir

Az est vége: 22:30

Távozáskor minden vendégnek ajándék éjszakai vacsorát adunk: korhelyleves, lencsefőzelék, malacsült

A vacsorához az élőzenét a Kelemen Gyula szolgáltatja.

A menü értéke: 16.000.- Ft/fő + italfogyasztás.

A menüt vegetáriánusok részére is elkészítjük előrendelés esetén. Igény szerinti gyermekmenü 8.000.- Ft/fő.

Asztalfoglalását a menü értékének kifizetésével tudja biztosítani.

Borajánlatunkon felül az ünnepi bor és pezsgő bár kínálatából is választhat.