

Érvényesség kezdete: 2019.07.01.

## Fűszeres India / Spicy India

Bengali vörös lencsés dhal / Bengal mashoor dhal (GM, LM, V)

Csirke tikka masala / Chicken tikka masala (GM)

Vajas csirke / Butter chicken (GM)

Csirke vindaloo / Chicken vindaloo (GM, LM)

Butter paneer / Butter paneer (GM, V)

Zöldséges jalfrezi / Vegetable jalfrezi (GM, LM, V)

Mangó lassi / Mango lassi (GM, V)

Raita joghurtos szósz / Raita (GM, V)

Mangó chutney / Mango chutney (GM, LM, V)

Mughal paratha laposkenyér / Mughal paratha flatbread (LM, V)

Pulao, fűszeres rizsköret / Pulao, aromatic rice (GM, LM, V)

---

## Egzotikus Ázsia / Exotic Asia

Thai marhahús saté mogyorószósszal / Thai beef satay with spicy peanut sauce (LM)

Thai csirke és sertés saté mogyorószósszal / Thai chicken and pork satay with spicy peanut sauce (LM, GM)

Thai fűszeres marhahús saláta / Thai beef salad (LM)

Tom yum ráklevés / Tom yum soup with shrimp (GM, LM)

Tom kha gai csirkeleves / Tom kha gai chicken soup (GM, LM)

Sárga ananász curry / Yellow pineapple curry (GM, LM, V)

Matsaman zöldség curry / Matsaman curry (GM, LM, V)

Zöld csirke curry / Green curry with chicken (GM, LM)

Sertésszeletek karamell szószban / Vietnamese Caramel pork (GM, LM)

Ché - kókusztejes rizspuding / Chè – Chilled rice pudding with coconut milk (GM, LM, V)

Eszerint válassz fogásokat:

3 fogás / csoport (-18 főig) (1 chef-animátor)

4 fogás / csoport (19-24 fő) (1-2 chef-animátor)

5 fogás / csoport (25-35 fő) (2 chef-animátor)

6 fogás / csoport (36-40 fő) (3 chef-animátor)

## Amerikából jöttem / Coming from America

Észak-amerikai chowder / North-american chowder

Buffalo csirkeszárnyak, tricolor káposztasaláta / Buffalo chicken wings, coleslaw (GM, LM)

Chili con carne, kukorica tortilla / Chili con carne, tortilla (GM, LM)

Csirke enchiladas / Chicken enchiladas

Cézár saláta csirkehússal / Classic Ceaser salad with chicken

New Orleans kenyérpuding, whiskey szósz / New Orleans bread pudding, whiskey sauce (V)

Krémsajtos brownie / Cream cheese brownie (V)

---

## 1001 éjszaka meséi / The tales of 1001 nights

Marokkói répasaláta / Moroccan orange carrot salad (GM, LM, V)

Joghurtos padlizsánsaláta / Yoghurt eggplant salad (GM, V)

Fűszeres bulgurgombócok salátalevélen / Spicy bulgur balls (LM, V)

Narancsos csirkeszárnyak, harissa szósz / Orange chicken wings (GM, LM)

Harira csicseriborsó leves / Harira chickpea soup (GM, LM, V)

Csirke tagine sok zöldséggel, kuskusz / Chicken tagine, couscous (LM)

Sütőtökös bárány / Pumpkin and lamb (GM, LM)

Padlizsánba csomagolt húsgombócok / Meatballs wrapped in eggplants (LM)

Malabi tejpuding kardamonnal / Malabi milk pudding with cardamom (GM, V)

Tejszínnel töltött, szárított sárgabarack / Cream filled dried apricot (GM, V)

Eszerint válassz fogásokat:

3 fogás / csoport (-18 főig) (1 chef-animátor)

4 fogás / csoport (19-24 fő) (1-2 chef-animátor)

5 fogás / csoport (25-35 fő) (2 chef-animátor)

6 fogás / csoport (36-40 fő) (3 chef-animátor)

## Szerelmem, Olaszország / Italy, my love

Capelle di porcini (sajttal töltött gombafejek) / Mushroom stuffed with cheese (V)

Crostini neri (rusztikus májpástétom) / Crostini neri (rustic liver paté) (LM, kérésre könnyen lehet GM)

Tagliatelle gorgonzolával és dióval / Tagliatelle with gorgonzola and walnut (V)

Osso Buco borjúragu sült burgonyapürével\* / Osso Buco veal ragout with baked potato purée\* (GM, LM)

\*a köret tartalmaz tejterméket és glutént/the side dish contains lactose and gluten

Sertésszűz saltimbocca (sonkába tekert hússzelet, fehérborral és zsályával) / Pork saltimbocca (GM)

Ribollita zöldségleves szalonnával / Vegetable soup with bacon (GM, LM)

Zöld minestrone / Green minestrone (LM, V, kérésre könnyen lehet GM)

Caponata (szicíliai zöldséragu) / Sicily eggplant ragout (GM, LM, V)

Fűszeres csirkés cannelloni / Cannelloni with chicken

Spenótos-ricottás cannelloni / Spinach and ricotta cannelloni (V)

Ricottás krémtorta - Ricotta cake (V)

Tiramisu / Tiramisu (V)

---

## Görög nyaralás / Vacation in Greece

Görög saláta / Greek salad (GM, V)

Garides saganaki (paradicsomos fetás sült rák) / Grilled prawns with tomato and feta cheese (GM)

Spanakopita (spenótos-fetás pite) / Spanakopita – spinach and feta pie (V)

Sós baklava (paradicsom, padlizsán, feta) / Savoury baklava (tomato, eggplant, feta) (V)

Csirke souvlaki, grill zöldségek, tzatziki / Chicken souvlaki, grilled vegetables, tzatziki (GM)

Moussaka (rakott padlizsán darált hússal) / Moussaka (layered eggplant with minced meat)

Diós baklava / Walnut baklava (V)

Eszerint válassz fogásokat:

3 fogás / csoport (-18 főig) (1 chef-animátor)

4 fogás / csoport (19-24 fő) (1-2 chef-animátor)

5 fogás / csoport (25-35 fő) (2 chef-animátor)

6 fogás / csoport (36-40 fő) (3 chef-animátor)



## Ínyenc Franciaország / Gourmet France

Mediterrán hallevés / Mediterranean fish soup (GM, LM)

Potage (póré és burgonya krémleves) / Potage (leak and potato cream soup) (V)

Nizzai saláta / Salade niçoise (GM, LM)

Quiche Lorraine (szalonnás sós pite) / Quiche Lorraine

Kacsamell, fényezett zöldségek / Magret de canard a l'orange / Duck w glazed veggies (GM)

Ratatouille-kecskesajt quiche / Ratatouille with goat cheese quiche (V)

Poulet vallée d'auge, normand csirke, flambírozott alma / Chicken normand, apples (GM)

Zsályás nyúlcomb, tepsis burgonyával / Rabbit in mustard sauce, tray baked potatoes

Dijoni mustáros sertész szűz, burgonya gratin / Dijon pork with potato gratin

Csokoládé láva / Chocolate lava cake (V)

Tarte Tatin / Tarte Tatin (V)

Francia csokitorta, sóskaramell szósz / Almond flour chocolate tart, salty caramel (GM, V)

---

## Napfényes Spanyolország / Sunny Spain

Tortilla de patatas (burgonyás-hagymás omlett) / Potato-onion tortilla (GM, V)

Vörösboros chorizo kolbász / Chorizo in red wine (GM, LM)

Pil-pil rák / Pil-pil prawns (GM, LM)

Escalivada (sült zöldség saláta) / Escalivada (baked vegetable salad) (GM, LM)

Albóndigas – húsgolyók paradicsomos szószban / Albóndigas - meatballs in tomato sauce (GM, LM)

Fideua rákkal és feketekagylóval / Seafood fideua (LM)

Paella tenger gyümölcseivel / Seafood paella (GM, LM)

Katalán krém / Catalan cream (GM, V)

Eszerint válassz fogásokat:

3 fogás / csoport (-18 főig) (1 chef-animátor)

4 fogás / csoport (19-24 fő) (1-2 chef-animátor)

5 fogás / csoport (25-35 fő) (2 chef-animátor)

6 fogás / csoport (36-40 fő) (3 chef-animátor)

## Balkán és orosz ihletés / Balkan & Russian inspiration

- Tbilisi solyanka hátszínnel / Solyanka stew with sirloin (GM, LM) (téli)  
Okroska - hideg joghurtos uborkaleves / Chilled cucumber soup with yoghurt (nyári)  
Spenótos gibanica / Spinach gibanica (V)  
Céklás rakott hering saláta / Pickled herring and beetroot salad (GM)  
Blini füstölt lazaccal / Smoked salmon blini  
Stroganoff bélszín, főtt tészta / Beef stroganoff, pasta  
Sopszka saláta / Shopska salad (GM, V)  
Csevap, ajvár, grillezett padlizsán / Cevap, home made ajvar, grilled eggplants (LM)  
Szirunki / édes túrófánk / Sweet cottage cheese balls with jam (V)
- 

## Hazai tájakon / Hungarian favourites

- Palócleves / „Palóc” soup (GM)  
Lecsókrémleves, ropogós kolbász chips / Lecso cream soup, sausage chips (GM, LM, V)  
Harcsa paprikás, túrós csúsza / Catfish paprikash, cottage cheese pasta  
Sült kacsacomb, párolt lilakáposzta / Baked duck leg, red cabbage (GM, LM)  
Lecsós sertésjava, dödölle / Pork medallions with lecsó and dödölle  
Mákos guba, vanília sodó / Poppy seed bread pudding, vanilla custard (V)  
Túrógombóc / Cottage cheese dumplings (V)

Eszerint válassz fogásokat:

- 3 fogás / csoport (-18 főig) (1 chef-animátor)  
4 fogás / csoport (19-24 fő) (1-2 chef-animátor)  
5 fogás / csoport (25-35 fő) (2 chef-animátor)  
6 fogás / csoport (36-40 fő) (3 chef-animátor)