

RÉSZLETES ÉTELLISTA

/ LIST OF FULL MENU

Levesek / Soups

Cékla velouté, parmezán- és sonkachips / Beetroot velouté, parmesan and ham chips
Egzotikus fűszeres sütőtökrémleves, pirított tökmag / Exotic spicy butternut squash cream soup (V)
Kókuszos-currys édesburgonya krémleves / Sweet potato cream soup with coconut milk and curry (GM, LM, V)
Korhely halászlé háromféle hallal / Hungarian style fish soup with sauerkraut (LM, V)
Mediterrán halleves / Mediterranean fish soup
Pezsgős gesztenyehab leves ropogós baconmorzsával / Chestnut soup with champagne and crispy (G)
Rozmaringos zellerkrémleves, alma-zeller-dió brunoise / Apple & celery cream soup, apple walnut celery brunoise (GM, V)
Zöldfűszeres lazacleves / Herby salmon soup (GM)

Előételek és Saláták / Starters & Salads

Céklabruschetta, kecskesajt mousse / Beetroot bruschetta, goat cheese mousse (GM, V)
Csirkemáj pástétom, portói zselé, pácolt hagyma / Chicken liver paté, porto jelly, marinated onion
Kecskesajt és áfonya rétes forralt bor sziruppal / Goats cheese and cranberry filo parcel with mulled wine syrup
Quiche karamellizált hagymával és cheddar sajttal / Caramelized onion and cheddar quiche (V)
Sütőtök brulée, parmezános pirítós / Butternut squash brulée, grilled parmesan toast (GM, V)
Thai beef satay, mogorószósz / Thai beef stripes with peanut satay sauce
Waldorf saláta, kéksajt mártás / Waldorf salad, blue cheese sauce (GM, V)

Főétel (körettel) / Main dishes (with side if applicable)

Baconbe tekert sertés szűz, szalvétagombóc, rozmaringos öntet / Pork chops, bread roll dumpling, rosemary sauce (GM)
Coq au vin - burgundi boros kakas / Chicken braised with wine
Csavart pulykamell aszalt szilva krémmel töltve, zöldségpüré duo / Turkey rolls filled with prune cream, veg puree duo (GM)
Gesztenyés töltött pulyka, párolt zöldségek, narancsszósz / Chestnut stuffed turkey breast, steamed veggies, orange sauce (GM)
Harcsapörkölt, túrós csusza / Catfish stew, cottage cheese pasta
Kacsasült gyömbéres-ananászos mártással, rizs és vadrizs / Roasted duck breast, ginger-pineapple sauce, wild rice (GM, LM)
Lazacsteak, peszto, párolt zöldborsó, zöldbab és répa / Salmon steak, green herbs pesto, steamed vegetables
Narancsos fényezett pulykamell, sült zöldség, fügechutney / Orange glazed turkey, roasted vegetables, fig chutney (GM, LM)
Padlizsán, paradicsom és feta baklava / Eggplant, tomato and feta baklava
Ropogós gyömbéres kacsasült, rózsabors-szója mártás, mandulás sütőtöksaláta / Roasted duck breast, squash salad (GM, LM)
Sült kacsamell, káposztás rétes, almaszósz / Baked duck, sauerkraut strudel, apple sauce
Sült libamell, édes chili jam, gránátalmás kuskusz / Roasted goose, sweet chili jam, couscous with pomegranate
Sütőtökös-kecskesajtos lasagne / Lasagne with pumpkin & goat cheese (V)
Teriyaki lazac, ázsiai uborkasaláta, rizs, brokkoli / Salmon teriyaki, Asian cucumber salad, rice, broccoli
Wellington bélszín, francia bab fehérboros mártással / Beef Wellington, French beans white wine sauce
Zöldfűszeres bélszín, tormamártás, grillezett téli zöldségek / Herb crusted tenderloin, horseradish sauce, grilled root veggies

Desszert / Desserts

Citromos trifle, pirított házimüzli / Lemon trifle, muesli
Csokoládé láva, erdeigyümölcs-öntet / Chocolate lava, berry-mix sauce
Engadini karamellás diótorta, vaníliás sodó / Engadine nut tart, vanilla sauce
Fehércsoki mousse, citrus dzsem, csokikristály / White chocolate mousse, citrus sauce (GM)
Mákos guba, vanília sodó / Poppy seed bread pudding, vanilla custard
Mandula mousse torta / Almond mousse tart
Narancsos csoki torta / Orange chocolate tart (GM, LM)
Rétegzett peanut butter & ganache torta pohárban / Peanut butter and ganache cake in the glass
Skót whiskys szilvás crumble / Scottish plum and ginger crumble
Tejcsoki mousse torta pohárban / Milk chocolate mousse tart (GM)



SZET MENU VÁLOGATÁS / LIST OF SET MENUS

ANGOLOS KARÁCSONYI HANGULAT / BRITISH CHRISTMAS INSPIRATION MENU

Kókuszos-currys édesburgonya krémleves / Sweet potato cream soup with coconut milk and curry
Kecskesajt és áfonya rétes forralt bor sziruppal / Goats cheese and cranberry filo parcel with mulled wine syrup
Narancsos fényezett pulykamell, sült zöldség, fügechutney / Orange glazed turkey, roasted vegetables, fig chutney (GM,LM)
Wellington bélszín, francia bab fehérboros mártással / Beef Wellington, French beans white wine sauce
Skót whiskys szilvás crumble / Scottish plum and ginger crumble

KLASSZIKUS KARÁCSONYI HANGULAT / HUNGARIAN CHRISTMAS INSPIRATION MENU

Korhely halászlé háromféle hallal / Hungarian style fish soup with sauerkraut (LM, V)
Waldorf saláta, kéksajt mártás / Waldorf salad, blue cheese sauce (GM,V)
Baconbe tekert sertés szűz, szalvétagombóc, rozmaringos öntet / Pork chops, breadroll dumpling, rosemary sauce (GM)
Harcsapörkölt, túrós csusza / Catfish stew, cottage cheese pasta
Mákos guba, vanília sodó / Poppy seed bread pudding, vanilla custard

EGZOTIKUS KARÁCSONYI HANGULAT / EXOTIC CHRISTMAS INSPIRATION MENU

Egzotikus fűszeres sütőtökrémleves, piritott tökmag / Exotic spicy butternut squash cream soup (V)
Thai beef satay, mogyorószósz / Thai beef stripes with peanut satay sauce
Kacsasült gyömbéres-ananásos mártással, rizs és vadrizs / Roasted duck breast, ginger-pineapple sauce, wild rice (GM,LM)
Teriyaki lazac, ázsiai uborkasaláta, rizs, brokkoli / Salmon teriyaki, asian cucumber salad, rice, brokkoli
Citromos trifle, piritott háziműzli / Lemon trifle, muesli

FRANCIÁS KARÁCSONYI HANGULAT / FRENCH CHRISTMAS INSPIRATION MENU

Mediterrán halleves / Mediterranean fish soup
Sütőtök brulée, parmezános piritós / Butternut squash brulée, grilled parmesan toast (GM,V)
Coq au vin - burgundi boros kakas / Chicken braised with wine
Zöldfűszeres bélszín, tormamártás, grillezett téli zöldségek / Herb crusted tenderloin, horseradish sauce, grilled root veggies
Csokoládé láva, erdeigyümölcs-öntet / Chocolate lava, berry-mix sauce

GOURMANDISE KARÁCSONYI HANGULAT / GOURMANDISE CHRISTMAS MENU

Pezsgős gesztenyehab leves ropogós baconmorzsaival / Chestnut soup with champagne and crispy
Csirkemáj pástétom, portói zselé, pácolt hagyma / Chicken liver paté, porto jelly, marinated onion
Ropogós gyömbéres kacsasült, rózsabors-szója mártás, mandulás sütőtöksaláta / Roasted duck breast, squash salad (GM,LM)
Sült libamell, édes chili jam, gránátalmás kuszkusz / Roasted goose, sweet chili jam, couscous with pomegranate
Tejszíni mousse torta pohárban / Milk chocolate mousse tart (GM)

2018-09-24

chefparade
már 19 éve főzünk együtt