

Svédasztalos ajánlat (levesből 2 fajta, előételekből, főételekből és desszertekből 4-5 fajta kiválasztása javasolt)
16 000 Ft/fő
Hideg falatok: Padlizsánkrém barnakenyér-chipsszel Zeller „smoothy” baconös grissinivel Paradicsomsaláta mozzarellaival és bazsalikommal Pisztáciával ízesített tormakrém sonkába csavarva Kemencében sült tűzdelt pulyka retexsalátával Diós-mézes pulykarolád szárított gyümölcsökkel Briósban sült libamáj rozmaringos almapürével Kacsamell körte chutney-val, kaláccsal Csirkemáj-pástétom hagymalekvárral Szarvas terrine fügemustárral Rózsaborsos hideg sertésszűz chilis majonézzel Kaprok-fokhagymás malaccsászár Hátszín carpaccio mézes-mustáros rukkolával Tajánföldi tépett sonkaszeletek, napon szárított paradicsommal és olívaögyókkal Füstölt piztráng almás tormahabbal Fogas pástétom lime zselével Füstölt lazacszeletek uborkás tartárral Házi sajtkrém almával és dióval

Salátabár

Levesek: Minesztra leves füstölt csirkemellel Tejszínes tengeri halleves fehérborral, citromfűvel, pirított rákkal Illatos sültpaprika krémleves tojáslepény metélttel Tyúkhúsleves gazdagon Marhahúsleves zöldséggel és fűszerezett húsgombócokkal Kelvirágkrémleves bacon chipsszel Mentás zöldborsókrémleves magvas ropogóssal Zellerkrémleves fűszeres croutonnal Magyaros gombaleves Hideg bazsalikomos ananászkrémleves Hideg barackkrémleves citromfűvel Hideg zöldségkrémleves

Meleg főételek: Tagliatelle erdei gombával és cukkínivel Zöldséges szivarkák, snidlinges kéksajt mártással Gyömbéres marhabélszín csíkok fokhagymás, bazsalikomos spagettivel Roston sült jércemell fetás mangóval töltve, zöldség piláffal Diós bundába forgatott, fahéjas almával béelt pulykamell, sült batátával Rozmaringos csirkemellszeletek baconba csavarva, cukkini rizottóval Narancsos-mustáros csirkemell spárgás rizottóval Ropogós kacsacomb borban párolt almával, diós-káposztás lángossal Aszalt szilvás-vörösboros szarvasragu, francia rakott burgonyával Szuvidált borjúsült Calvados mártással, zöldborsó kölessel

Egészben sült hátszín gyöngyhagymás-boros mártással, vargányás papardelle tésztával Sertés szűzermék paprikás mártásban, kapros túrógombóccal Tilapia halfilé parajágyon, kecskesajttal gratinírozva, párolt zöldségkörettel Bőrén sült lazacfilé turbolyás-zöldcitromos fűszervajjal, roston sült zöldekkel Vörös tonhalszeletek zöldszalmán, édesköményes bulgurral

Desszertek: Mini Dobos torta falatok Joghurtos áfonyapuding Túrókrém torta málnaöntettel Joghurtos-málnakrémes fánk Gyömbéres csokoládékrém corn flakes ropogóssal Tiramisu Baileys’ öntettel Feketeribizlis mousse korong Bohém meggyalagút Rumos-mogyorós csokoládékocka Somlói galuska Barackos-túrós palacsinta vaníliaöntettel Mákos és diós palacsinta meggy chutney-val Gyümölcssaláta/Friss szeletelt gyümölcsök
--

Welcome fogadás Pezsgő, üdítő ital, ásványvíz, limonádé, vegyes sós aprósütemény, pogácsa
4 200 Ft/fő

Éjfél után	
Mini töltött káposzta	4 800 Ft/fő
Borjúpörkölt tojásos galuskával	4 800 Ft/fő
Vegyes hidegtál	4 800 Ft/fő

ITALOK Alkoholos italcsomagok a ház boraival Soltész Olaszrizling, Soltész Rosé, Soltész Cabernet Sauvignon*, sör, szénsavas- és rostos üdítőitalok, ásványvíz, kávé, tea

4 órás italcsoma	10 000 Ft/fő
5 órás italcsomag	11 500 Ft/fő
6 órás italcsoma	13 000 Ft/fő
Hosszabbítás	2 000 Ft/fő/óra

Alkoholos italcsomag a ház boraival, röviditalal A ház borai (Soltész Olaszrizling, Soltész Rosé, Soltész Cabernet Sauvignon*), sör, röviditalok (pálinka, whisky, gin, vodka, bacardi), szénsavas- és rostos üdítőitalok, ásványvíz, kávé, tea

4 órás italcsomag	14 000 Ft/fő
5 órás italcsomag	16 000 Ft/fő
6 órás italcsomag	18 000 Ft/fő
Hosszabbítás	2 500 Ft/fő/óra

*A borok kínálata változhat.

Legkedvezőbb áron elérhető csomagajánlatunk

4 fogásos felszolgált menüsor: Érlelt hátszíntekercs mandulás rukkola-pesztóval töltve Libaerőleves snidlinges maceszgombóccal Szuvidált mangalicaszűz tejszínes burgonyával, zöldspárgával Mascarpónés nutella szelet

Vegán menüsor: Padlizsánkrém marinált zöldekkel, langyos pitával Vargányakrémleves parajos raviolival Articsóka fűszeres kölessel töltve, vöröslencsepürével Kókusztejes chia puding zöldcitromos eperzselével

1 pohár pezsgő érkezéskor 4 órás korlátlan fogyasztást biztosító italcsomag alkoholmentes italokkal, csapolt sörrel és a ház boraival Éjféli kínálat Szervízdíj
--

Összesen: 30 000 Ft/fő

Hagyományos menük tányérszervizzel,
vagy főételek nagy tálon szervírozva

12 000 Ft/fő

Füstölt kacsamell mézes-mustáros rukkolával,
grissinivel

Kápia paprika krémleves fűszeres crutonnal

Cordon bleu pulykából, rántott zöldségek, roston sült
narancsos csirkemell, grillezett karaj fűszervajjal

Gombás rizs, tejszínes rakott burgonya,
grill zöldségek

Somlói galuska arany mazsolával

13 000 Ft/fő

Kacsamáj mousse zöldségekkel, kaláccsal

Tyúkhúsleves gazdagon

Gödöllői töltött csirkecomb, párizsi sertésszelet,
rántott sajt, grillezett tarja lyoni hagymával

Kukoricás rizs, steak burgonya, wok zöldségek

Meggyes-mákos, túrós-barackos rétes vaníliahabbal

14 000 Ft/fő

Füstölt lazacszeletek kapros tormahabbal

Nyírségi gombóclevés

Aszalt szilvával, camembert-rel töltött pulyka,
rántott fogas, rántott gomba, hagymás rostélyos

Jázmin rizs, petrezselymes burgonya, párolt zöldség

Mascarponés nutella szelet

Választható friss vegyes saláta vagy savanyúság

Kombinált ételsorok

(előétel és leves felszolgálva, főételek,
desszertek büfén)

14 000 Ft/fő

Kacsamáj mousse zöldségekkel, kaláccsal

Füstölt lazacszeletek kapros tormahabbal

Tyúkhúsleves gazdagon

Penne Arrabbiata

Cordon bleu pulykából, rizi-bizivel

Hagymás rostélyos, oregánós-parmezános
steak burgonyával

Fogascsíkok sörbundában, grillezett zöldségekkel

Borjúpörkölt tojásos galuskával

Salátabár

Gyümölcsös rizsfalatka

Oroszkrém kocka

Somlói galuska arany mazsolával

Meggyes-mákos, túrós-barackos rétes vaníliahabbal

Sajttál

Idény gyümölcsök

15 000 Ft/fő

Füstölt csirkemell szárított paradicsomos
jégсалátán grissinivel

Érlelt hátszín-teker-cs mandulás
rukkola-pesztóval töltve

Lazac tatár olajbogyóval

Paprika krémleves zöldfűszeres kecskesajttal

Parajos-ricottás ravioli parmezán krémmel

Tűzdelt szarvascomb csicsóka pürével,
feketekávé-jus-vel, steak burgonyával

Mangalica szűzpecsenye fűszeres pacallal,
laskagombás árpával

Kukoricalisztben sült fogasszeletek
feketékagyló-raguval, párolt zöldséggel

Bőrös csirkemell supreme jamgyökér-pürével,
vadrizzsel

Salátabár

Málnahabos csokoládécsepp

Mascarponés nutella szelet

Tejszínes gesztenyekocka

Gyümölcsös túrókocka

Sajttál

Idény gyümölcsök

Az árakra 10% szervizdíjat számolunk fel.
Az ajánlatban szereplő árak
2024. szeptember 30-ig érvényesek.

mice.th@hu.ensanahotels.com
alomeskuvok.hu



Menü inspirációk

Margitsziget
Health Spa Hotels