

Királyi Borok Kft.
Királyi Borház És Pincemúzeum

1051 Budapest, Október 6.u.7.Tel:1-267-11-00,Fax:1-267-11-00, e-mail:kiralyiborok@kiralyiborok.com
adószám: 14114852-2-41 cégjegyzékszám:01-09-889537

1. Menüajánlat

Hidegelőételek:

Pulykagalantin erdei gyümölcsökkel

- Füstölt-főtt csülöktekeres
- Kacsa mousse ribizli
szósszal
- Ardenneki sonka
sárgadinnyével



Saláták:

- Kukoricasaláta zöldalmával, sajttal
- Görög saláta
- Zöld saláta juhsajttal

Meleg ételek:

- Mini pulyka Cordon Bleu
- Baconban sült kacsamáj
- Panagasiusz (vajhalfilé) chardonnay mártással, hordó burgonyával
- Erdei gombákból készült pörkölt fantázia pollentával
- Tandori csirkenyárs indiai lapon sült kenyérrel

Gyümölcs-és Sajt díszasztal kínálat:

- Magyar lágy-és kemény sajtok 6-6 féle típus beújításával
- Kenyérféleségek, extra pékáruk
- Fekete, bajor, magos kenyerek
- Szőlő,alma,dió, aszalt gyümölcsök

Desszertek:

- Narancssaláta, Vaníliafagylalttal
- Gyümölcstorta variációk
- Mini marcipán desszertek

Királyi Borok Kft.

Királyi Borház És Pincemúzeum

1051 Budapest, Október 6.u.7. Tel:1-267-11-00,Fax:1-267-11-00, e-mail:kiralyiborok@kiralyiborok.com
adószám: 14114852-2-41 cégjegyzékszám:01-09-889537

2.Menüajánlat

Hidegelőételek:

Borjúdió hidegen, zöldfű mártással
Hidegfogas tihanyi módra
Vesepecsenye aszalt szilvával töltve
Jérceterrain brokkolival

Saláták:

- Holland sajtsaláta
- Egyedi dekorációval összeállított zöldségkosarak
- A korszerű zöld konyha szellemében több féle ízesítésű dressinggel
- Tésztasaláta erdei gombával

Meleg ételek:

- Ropogós kacsasült párolt almával, kék szilvával
- Egészen sült parázsburgonyával
- Harcsafilé tejszínes-citromfű mártással
- Sáfrányos csusza tésztával
- Pulykamell Maryland módra
- Borjúbecsinált házi burgonyafánkkal
- Bazsalikomos penne tészta parmezánnal
- Mini bouritos két féle ízben: csirkés-sertéshúsos

Sajt-gyümölcsasztal kínálat

Francia lágy és kemény sajtok 6-6 féle típus beújításával
Kenyérféleségek,extra pékáruk
Szőlő, alma, dió, aszalt gyümölcsök

Desszertek:

Somlói galuska
Mini tökös, mákos, meggyes-és túros rétes
Kecskeméti barackpuding

Reneszánsz Menü 1.

Hidegelőételek

- Sáfrányos jérce galantin áfonyával tűzdelve
- Rozmaringos cipóban sült sódar
- Borjúhátszín borókás almaborral érlelve
- Nyúlpecsenye mozsárban törve ,májával levendula mézzel fényezve

Saláták:

- 3 hagymás lencse saláta akáccetes lében
- Mátyás hering salátája
- Bizánci sopszka saláta érlelt olivával

Főétel:

- Mangalica csülök medvehagymás zsemlegombóccal
- Kappan bográcsos csipetkével,hordóba fojtott zöldségekkel
- Gyömbéres aszaltbarackos bölényragu lestyános hajdinas rizskásával
- Parázson sült vitéz nyárs slambuccal,erdélyi káposztával
- Spenótos tésztában rántott süllő vad majorannás zöldségekkel

Desszert:

- Karamellkrémes égetett fánk
- Gesztenye rolád vadmeggyel
- Alma rakottas kelt tésztában

Reneszánsz Menü 2.

Hidegelőételek

- Hizlalt réce mája tokaji borral édesítve
- -Lillafüredi szivárványos pisztrángok kőtálban kocsonyásítva
- -Trombita gombás Ózfi pástétom
- -Szürkemarha bélszín tatár módra

Saláták:

- Tavaszi galambbegy és zsenge sóska levelek balzsam mézes öntettel
- Kecsesajt és veres cékla saláta pitypangos levelekkel,dióval
- Articsókás tojásos saláta nyúlárnyékkal

Főétel:

- Kemencés libacomb fügeboros káposztával és mandulafánkkal
- Harcsapaprikás túrós pörccs laskával
- Csirkemell kelvirággal bivaly sajttal zsályás lében
- Mangalica füstölve kakukkfűves zöldbabos körtével
- Szarvas boros lében hántolt árpával

Desszert:

- Karottás – aszalványos rétes
- Darakrémes korianderes málnaöntettel
- Szalagos fánk baracklekvárral

Királyi Borok Kft.

Királyi Borház És Pincemúzeum

1051 Budapest, Október 6.u.7.Tel:1-267-11-00,Fax:1-267-11-00, e-mail:kiralyiborok@kiralyiborok.com
adószám: 14114852-2-41 cégjegyzékszám:01-09-889537



Költségtervezet:

Menüajánlat 1.	5.000 Ft /fő
Menüajánlat 2.	5.500 Ft /fő
Reneszánsz menü 1.	6.000 Ft /fő
Reneszánsz menü 2.	7.000 Ft /fő

Áraink az áfát tartalmazzák.

Reméljük ajánlatunk, elnyeri tetszésüket, kérjük mielőbbi visszajelzésüket. A fentiekben megadott menüajánlattal, rendezvény lebonyolításával kapcsolatban várjuk szíves észrevételüket.

Maradunk tisztelettel.

Ács Zsolt
Kereskedelmi Igazgató

Albert Tamás
Üzletvezető