



Borhotel Sziluett Farkasmály***

Svédasztalos menüajánlat

„Ajánlatunk csoportok részére”

- ✚ Ezt az ajánlatot minimum 20 fős megrendelés esetén kínáljuk.
- ✚ Egy alkalomra egyfajta menüt kínálunk választásra.
- ✚ A menük összeállításán van lehetőség változtatásra előzetes egyeztetés útján.
- ✚ Megrendelését a rendezvény előtt 7 nappal kérjük e-mail-en keresztül leadni!
- ✚ Megrendelés esetén pontos menüsámot kérünk megadni, amit az érkezéstől számított 3 napon belül kérünk véglegesíteni!
- ✚ Az ételek büféasztalon kerülnek felkínálásra 1 órás időtartamban.
- ✚ A megmaradt ételekből elvitelre nincsen lehetőség.
- ✚ A menüsorok elfogyasztásához több helyiséget is kínálunk, amelyekről érdeklődjön telefonon vagy e-mail-en!

„Svédasztalos kínálat”

1. **Kút-hegy svédasztalos menü** 7.700 Ft / fő

- Húsleves (sertéshúsból, zöldségekkel és csigatésztával)
- Erdei gombakrémleves vagy hideg erdei gyümölcsleves (választható)
- Csirkemedalion mézes almakompóttal és jázminrizzsel
- Hevesi töltött borda (füstölt tarjával, sajttal és lilahagymával töltve), hasábburgonyával
- Velencei ravioli spenóttal és rikottával
- Káposztasaláta
- Epres sajtorta
- Csokoládé mousse

2. **Sas-kő svédasztalos menü** 7.700 Ft / fő

- Minestrone (olasz zöldségleves)
- Mátrai betyárleves (szarvashússal)
- Fetasajttal töltött jércemell pankómorzsában
- Áfonyás vadpörkölt burgonyalángossal
- Padlizsán steak spenótos-fokhagymás rizottóval (vegán)
- Csemege uborkasaláta
- Túrófánk áfonyalekvárral



3. **Legyendi-galya svédasztalos menü**

7.700 Ft / fő

- Újházi tyúkhúsleves
- Kókuszos zöldborsó-krémleves (vegán)
- Joghurtban szuvidált csirkemell zöldséges bulgurral
- Pankó morzsában sült sertésszelet hasáburgonyával
- Ázsiai tofus (édes-savanyú) zöldséges tagliatelle (vegán)
- Kovászos uborka
- Csokoládé szuflé karamell töltelékkel
- Erdei gyümölcsös palacsinta vaníliaöntettel

4. **Piszkés-tető svédasztalos menü**

9.500 Ft / fő

- Palóc gulyásleves (zöldbabbal és kaporral)
- Sütőtök krémleves vaníliával és brandyvel
- Brokkolis gratin (vegetáriánus meleg előétel)
- Sous vide kacsamell almás krokettel és pirítottogyorómártással
- Sertés szűzpecsenye sós-mandulás habbal és gombás rizottóval
- Juhtúróval töltött gombafejek
- Macok (tócsni, lapcsánka) tejfellel
- Feketeribizli-szelet (minden mentes)
- Brownie eperraguval

5. **Péter-hegyese svédasztalos menü**

9.900 Ft / fő

- Kacsamáj bonbon gyümölcsös csatnival és bagett chips-sel (finger-food falatkák)
- Húsleves (sertéshússal) grízgaluskával
- Kókuszos borsó krémleves (vegán)
- Kacsamell mézes-borsos almával és zelleres burgonyapürével
- Vargányás vadtokány burgonyafánkkal
- Sörtésztás rántott hagymakarika
- Aszalt paradicsomos bulgurral töltött sült kaliforniai paprika (vegán)
- Gyümölcskehely
- Profiterol



6. **Galya-tető (BBQ látvány grill) svédasztalos menü**

9.900 Ft / fő

- Grillezett ételek:
 - Sziluett burger 150 g angus marhahússal, marinált hagymával és cheddar sajttal
 - Omlós, fűszeres sertéstarja (pulled pork)
 - Házias paprikás grillkolbász
 - Mézes-mustáros csirkemell steak
 - Vaslapon sült bőrös lazacfilé
 - Grillezett camembert
- Salátabár: mézes sárgarépa-káposztasaláta majonézzel, görögsaláta, friss salátalevelek (friss fűszeres vinegrett)
- Szószok, öntetek: BBQ szósz, ajvár mártás
- Friss pékáru: fehérkenyér, félbarna bagett, császárszemle
- Köreték: rusztikus grillezett zöldségek, fűszeres-héjas burgonya, édes burgonya hasábok
- Desszert: barnarumos karamellel grillezett ananász szeletek vaníliahabbal

7. **Pezső-kő svédasztalos menü**

12.900 Ft / fő

- Fogas pástétom, chardonnay mártásban (finger-food falatkák)
- Tatár beefsteak friss pirítóssal (finger-food falatkák)
- Marha gulyásleves
- Spárgakrémleves
- Csirkemell filé kéksajtos sült körtével és lioni lilahagymával
- Párolt szarvascomb vadász módra szilvás krokettal
- Sertésszűz wellington módra
- Juhtúrós sztrapacska
- Erdei gyümölcsös palacsinta vanília öntettel
- Vaníliás pohárkrém juharsziruppal és fekete sóval



8. **Kékestető svédasztalos menü**

15.900 Ft / fő

- Zöldség terrine, curry-s joghurttal (finger-food falatkák)
- Jércefalat baconben aszalt barackkal
- Bazsalikomos-mascarponés sárgadinnye krémleves pármái sonkával külön tálalva
- Tárkonyos vadraguleves
- Citrusos roston sült csirkemell zöldséges bulgurral
- Marha rib eye steak szeletek steak burgonyával
- Bőrös fogasfilé rusztikus grillezett zöldségekkel és céklával
- Sütőtökös gnocchi sajtmártással
- Uborkasaláta
- Csokoládé-szuflé ananással
- Barackos-túrós rétes

„Borkóstoló a Farkasmály pincésoron”

- Borkóstolók saját borászatunk boraiból a hoteltől 300 méterre lévő pincénkben.
- Széles mátrai borválaszték a hotel itallapján.
- Bortúrák 7 pince látogatásával és idegenvezetéssel.

„Fizetési lehetőségek”

- A helyszínen: SZÉP kártya, bank- vagy hitelkártya, készpénz (forint és euro)
- Átutalással: Cégek esetén, az aláírási címpéldány előzetes elküldésével, 8 napos utalási határidővel. Korábbi partnereink részére aláírási címpéldány nélkül 30 nap fizetési haladékkal. Invitis Kft. – K&H Bank 10400528-50526674-75691003

„Lemondási feltételek”

- Az érkezéstől számított 7-3 napon belül a foglalási összeg 50%-a, az érkezéstől számított 3 napon belül a teljes összeg fizetendő.
- Kiemelt időszakokban a lemondási feltételek változhatnak.

„Az Ön véleménye fontos a számunkra!”

- Kérjük, ossza meg másokkal nálunk szerzett pozitív élményeit, értékelje szolgáltatásainkat, kollégáink kitüntető figyelmét: www.facebook.com/hotelszilueett

„Elérhetőségeink”

Hotel Sziluett Farkasmály
H-3200 Gyöngyös-Farkasmály hrsz. 067/47.
www.hotelszilueett.hu; info@hotelszilueett.hu
+36 37 309 074
GPS koordináták: 47.805 385 19.954 196