

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 menüszámot kérünk megadni, amit az érkezéstől számított 3 napon belül kérünk véglegesíteni!
- ✦ Az ételek büféasztalon kerülnek felkínálásra 1 óras időtartamban.
- ✦ A megmaradt ételekből elvitelre nincsen lehetőség.
- ✦ A menüsorok elfogyasztásához több helyiséget is kínálunk, amelyekről érdeklődjön telefonon vagy e-mail-en!

„Svédasztalos kínálat”

- Kút-hegy svédasztalos menü** 8.900 Ft / fő
 - Húsleves (sertéshúsból, zöldségekkel és csigatésztaival)
 - 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
- Sas-kő svédasztalos menü** 9.700 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**

9.700 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**

11.500 Ft / fő

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



5. **Péter-hegyese svédasztalos menü**

13.900 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**

12.900 Ft / fő

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

7. **Pezsgő-kő svédasztalos menü**

17.900 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** 19.900 Ft / fő

- Zöldség terrine, curry-s joghurttal (finger-food falatkák)
- Jércefalat baconben aszalt barackkal
- Bazsalikomos-mascarponés sárgadinnye krémleves pármiai 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