

# ÉTVAZAP

## ELŐÉTELEK:

***Rántott sajtgolyók Tartármártással***

*(Háromféle sajtból készült, bécsiesen bundázott golyók tartármártással)*

***Hortobágyi húsos palacsinta***

*(Csirkepaprikásból készült töltelékkel töltött sós palacsinta paprikás mártással leöntve)*

***Görög saláta - ahogy én szeretem***

*(görögsaláta kockázott főtt füstölt tarjával gazdagítva)*

***Erdélyi padlizsánpástétom pirítóssal***

***Füstölt hal legyező tejszínes tormamártással***

## LEVESEK:

***Kaszásleves gombával és vajjas galuskával***

*(Füstölt húsból készült tartalmas leves tejjöllel dúsítva)*

***Újházy-tyúkhúsleves***

*(Gazdag tyúkhúsleves gombával, zöldborsóval és csigatésztával)*

***Gesztenye krémleves rumos mazsolával és tejszínhabbal***

***Erdélyi pacalleves***

*(Erdélyi specialitás: zöldséges pacalleves tejjöllel dúsítva)*

***Káposztaleves, ahogy Fogadósuram szereti***

*(Füstölthússal és aszalt gombával készült ízletes káposztaleves)*

## FŐÉTELEK:

### SZÁRNYASHÚS ÉTELEK:

***Csípősre pácolt csirke szárny ropogósra sütve***

***Tejszínes pulykamell ínycsókára***

*(Kukoricával, zöldborsóval és gombával gazdagított pikáns tejszínes pulykatokány)*

**Csirkemell, ahogy Holecz Gabi szereti**

(Natúr csirkemell hagymával, paradicsommal és mozzarella sajttal rá pirítva)

**Juhtúros-tejszínes pulykamell**

(Natúr pulykamell szelet juhtúros tejszínes mártásban párolva)

**Kijevi csirke kicsit máshogy**

(Bacon szalonnával bélelt csirkemell vajas sajtos töltelékkel töltve)

**Csirke Karaván**

(Karaván sajtos tojásos masszában sült csirkemell csíkok)

**SERTÉSHÚS ÉTELEK:**

**Konyhafőnök kedvence**

(Darált füstölttarjából és mornay mártásból készült töltelékkel töltött sertés karaj)

**Savanyú káposztában sült sertés csülök**

**Borzas szelet**

(Durvára reszelt burgonyából készült tócsniban sült sertés szelet)

**Pásztorbatyu tejfölös kapormártással**

(Kaprocs császárhúsos juhtúróval töltött sertés szelet kapormártással leöntve)

**Babos finom sertés tokány**

(Tejfölös babos pikáns tokány)

**Kéksajttal töltött sertés borda fokhagymamártással**

(Márványsajttal töltött sertés szelet bécsiesen bundázva fokhagymamártással)

**MARHA- ÉS BORJÚHÚS ÉTELEK:**

**Bélszínkockák nyárson sütve**

(Pácolt bélszínnyárs: gombával, bacon szalonnával és hagymával)

**Erdélyi tokány**

(Füstöltszalonnás, fűszeres marhatokány)

**Bélszínszeletek Hubertus módra**

(Gombás ragu ribizke jammal vörös borral és borpárlattal natúr bélszínszeletekre halmozva)

**Pusztapörkölt**

(Csípős pörkölt burgonyával készrefőzve)

**Bélszín java kéksajt mártással**

(Steak márványsajtból készült finom mártással bevonva)

**Bécsi szelet**

EGYÉB FŐÉTELEK:

***Pacalpörkölt***

***Csülkös pacal pörkölt***

***Juhtúrós sztrapacska***

***Galcsik bőség tál két személyre***

*(Konyhafőnök kedvencét, natúr csirkemellet és igény szerint rántott vagy magyaros ponty vagy tengeri hal szeletet tartalmazó gazdagon körített tál)*

***Vegetáriánus tál***

*(Rántotsajtot, rántott gombát és lengyeles kelvirágot tartalmazó tál*

*Tartármártással)*

***Zöldséges ágy csőben sütve***

*(Színes zöldségek gratin mártással leöntve sajttal sütőben megsütve)*

HALBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK:

***Dorozsmai Molnár ponty***

*(Tejfölös gombamártással kevert csuszatészta natúr ponty szelettel a tetején)*

***Tengeri hal Jóasszony módra***

*(Tejszínes gombában párolt tengeri hal szeletek)*

***Ízletes harcsasült két személyre***

*(Fokhagymás, fűszeres pácban érlelt harcsatörzs bő zsiradékban kisütve)*

***Harcsa pörkölt túrós csuszával***

**DESSZERTEK:**

***Somlói galuska***

*(Friss piskótából galuskák szaggatva csokoládészósszal és tejszínhabbal)*

***Túrós palacsinta vanília öntettel***

***Csőben sült őszibarack***

*(Édes besamel mártással bevont barack, sütőben megsütve)*

***Copacabana***

*(Vanília fagylalt ágyra halmozott brandy-ben sült banán szeletek csokoládészósszal nyakon öntve)*

***Gyümölcssaláta tejszínhabbal***