



Károlyi - Kastély
Hotel & Restaurant

★ ★ ★ ★

KARÁCSONYI BÜFÉASZTAL MENÜ

MENÜ I. 10 900 FT/FŐ

Kéksajtos körte bonbon, pisztácia morzsa



Mangalica terrine, érlelt sonka, fahéjas forraltborban párolt áfonyával



Grillezett padlizsánkrém, gránátalma



Szegedi halászlé, ponty és harcsafilével



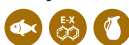
Fehérgyökér krémleves színes lencseraguval

Pankó morzsában sült jércemell filé, érlelt sonkával, sajttal töltve,
édesburgonya



Lassan sült mangalica tarja, tört burgonya, barnamártás, ropogós hagymák

Sült lazacgerezdek, sáfrányos jázmin rizs , konfitált citromkrém



Grillezett lágysajt, kemencés zöldségek, vörösfonya



Gőzgombóc, vaníliasodó, cukrozott mák



Áfonyás, vegán "sajtkrémtorta"



Salátabár
Gyümölcstál



GLUTÉN
GLUTEN



RÁK
CRAB



TOJÁS
EGG



HAL
FISH



FÖLDIMOGYORÓ
PEANUT



SZÓJA
SOY



LAKTÓZ
LACTOSE



DIÓFÉLE
NUTS



ZELLER
CELERY



MUSTÁR
MOUTARD



SZÉZÁMMAG
SESAM SEED



KÉN-DIOXID
ÉS SZULFITOK
SULPHURE-
DIOXIDE



PUHATESTŰEK
MOLLUSC



CSILLAGFÖRT
LUPIN



*Károlyi - Kastély
Hotel & Restaurant*

★ ★ ★ ★

KARÁCSONYI BÜFÉASZTAL MENÜ

MENÜ II. 13 200 FT/FŐ

Vargánya mousse, házi tallér, balzsamecetben marinált hagyma



Füstölt-főtt marhanyelv, snidlinges krém, blini, mustárgyöngy



Kacsamáj parfé, céklaropogós, füge



Tárkonyos-tejszínes hallevés, harcsa gombócok, snidlingolaj



Róka gomba krémleves, vargánya morzsa

Zsályás ropogós malaccsülök, káposztalekvárral és hagymás lilaburgonyával

Sült libacombok, kacsakása rizottó, házi rizling befőtt



Makréla filé, citrusos vajmártás, langyos babsaláta



Őszi-téli ratatuluie, fokhagymás sült-paprika krém

Fűszeres almás rétes, karamellöntet



Narancsos csokoládétorta, grillázs



Salátabár
Gyümölcstál
Sajtválogatás



GLUTÉN
GLUTEN



RÁK
CRAB



TOJÁS
EGG



HAL
FISH



FÖLDIMOGYORÓ
PEANUT



SZÓJA
SOY



LAKTÓZ
LACTOSE



DIÓFÉLE
NUTS



ZELLER
CELERY



MUSTÁR
MOUTARD



SZEZÁMMAG
SESAM SEED



KÉN-DIOXID
ÉS SZULFITOK
SULPHURE-
DIOXIDE



PUHATESTŰEK
MOLLUSC



CSILLAGFÖRT
LUPIN



Károlyi - Kastély
Hotel & Restaurant

★ ★ ★ ★

KARÁCSONYI TÁNYÉRSZERVÍZES MENÜ

MENÜ III. 11 000 FT/FŐ

Szárnyas pástétom, narancs, kovászos bagette



Édesburgonya krémleves, burratta, pesto, érlelt sonka



Főétel:

Rozmaringos csirkemell rolád, orda, lilakáposztás rizottó



vagy

Érlelt sonkába, zsályába göngyölt szűzpecsenye, konyakos mártás, snidling-es burgonya

Panna cotta, erdei gyümölcsragu



GLUTÉN
GLUTEN



RÁK
CRAB



TOJÁS
EGG



HAL
FISH



FÖLDIMOGYORÓ
PEANUT



SZÓJA
SOY



LAKTÓZ
LACTOSE



DIÓFÉLE
NUTS



ZELLER
CELERY



MUSTÁR
MOUTARD



SZEZÁMMAG
SESAM SEED



KÉN-DIOXID
ÉS SZULFITOK
SULPHURE-
DIOXIDE



PUHATESTŰEK
MOLLUSC



CSILLAGFÖRT
LUPIN



Károlyi - Kastély
Hotel & Restaurant

★ ★ ★ ★

KARÁCSONYI TÁNYÉRSZERVÍZES MENÜ

MENÜ IV. 14 500 FT/FŐ

Malacrillette, omlós tésztakosár, kecskesajt, fügelekvár



Fácánleves, húzával, zöldséggyöngy, gomba



Marhasült, birsalmás gesztenyekrém, marinált gomba, cékla

vagy

Almával, áfonyával töltött kacsamell, káposztás-burgonyás rétes, portói mártás



Csokoládé mousse, fahéj, cointreau, karamell



GLUTÉN
GLUTEN



RAK
CRAB



TOJÁS
EGG



HAL
FISH



FÖLDIMOGYORÓ
PEANUT



SZÓJA
SOY



LAKTÓZ
LACTOSE



DIÓFÉLE
NUTS



ZELLER
CELERY



MUSTÁR
MOUSTARD



SZÉZÁMMAG
SESAM SEED



KÉN-DIOXID
ÉS SZULFITOK
SULPHURE-
DIOXIDE



PUHATESTŰEK
MOLLUSC



CSILLAGFÖRT
LUPIN



Károlyi - Kastély
Hotel & Restaurant

★ ★ ★ ★

KARÁCSONYI TÁLSZERVÍZES MENÜ (4 SZEMÉLYES TÁLAK)

MENÜ V. 9 800 FT/FŐ

Gyöngytyúkleves, húzával, benne főtt zöldségek, lúdgége tészta



Sültestálakon:

Pankó morzsában sült jércemell



Konfitált mangalica tarja, erdei gombamártás

Kacsacomb, párolt lilakáposzta

Grillezett lágysajt



Párolt jázmin rizs

Snidlinges burgonyakrém

Grillezett téli zöldségek

Házi saláta, savanyúság (káposzta, csemege uborka, almapaprika)

Somlói galuska



GLUTÉN
GLUTEN



RAK
CRAB



TOJÁS
EGG



HAL
FISH



FÖLDIMOGYORÓ
PEANUT



SZÓJA
SOY



LAKTÓZ
LACTOSE



DIÓFÉLE
NUTS



ZELLER
CELERY



MUSTÁR
MOUTARD



SZEZÁMMAG
SESAM SEED



KÉN-DIOXID
ÉS SZULFITOK
SULPHURE-
DIOXIDE



PUHATESTŰEK
MOLLUSC



CSILLAGFÖRT
LUPIN