

BOGNÁR VENDÉGHÁZ

Vacsora menük:

Levesek:

- Francia hagymaleves – sajtos-vajas pirítós levesbetéttel
- Májgombóclevés
- Húsgombóclevés
- Zöldséglevés gazdagon(sárgarépa-petrezselyem-zöldborsó-zöldbab-gomba)
- Görög gyümölcslevés hidegen
- Tárkonyos csirkemell ragu
- Borsóleves
- Brokkoli-krémlevés pirított minibagett szeletekkel
- Csontlevés cérnametélttel

Főételek:

- Bakonyi sertésborda, nokedli
- Óvári szelet , rizsi-bizi, házi káposztasaláta (sertésborda-gépsonka-gomba-sat)
- Rakott csirkemell, burgonyapüré, majonéz esetleg befőtt(csirkemell liszt,tojás,sajtpanírban,vajra lerakva, tejszínes tojással leöntve,sajttal beborítva, arany barnára sütve)
- Töltött csirkecomb, mexicói rizs , káposztasaláta(töltelék:zsemle, tojás,gomba,petrezselyemzöld, fűszerek)
- Sertéspörkölt – nokedli - csemege uborka
- Paprikás csirke – kagylótésztával
- Fűszeres tarjaszelet, petrezselymes burgonyával, uborka salátával (ecetlé, uborka, fokhagyma)

- Grillezett csirkemell zöldkörettel (sárgarépakocka, borsó, kukorica,zöldhüvelyű bab), tartár mártással
- Rántott sajt, hasáburgonya - tartár mártás
- Rántott-vagy Párizsi csirkemell –petrezselymes burgonya, vagy hasáb burgonya, vagy hasáb-zöldköret vegyesen.

Desszertek:

- Nutellás palacsinta vanília öntettel
- Eperjégkrém joghurtos eperágyon, tejszínnel
- Vaniliakrém málnaágyon tejszínnel
- Csokoládékrém csokidarabokkal, meggyel, tejszínnel
- Gesztenyepüré meggyel tejszínnel
- Vaníliafagylalt idény gyümölcsökkel, tejszínhabbal, csokiöntettel
- Csokifagyi narancssal, tejszínhabbal, csokiöntettel
- Jeges kávé

Mivel falukonyháról van szó, tehát én főzök, szeretném kérni, ha lehet, hogy naponta levesből egy félét, főételből pedig maximum három félét legyenek szívesek választani.

Köszönöm!