



Főfogás:

*Gyümölcsös-boros csirkemell kukoricás rizzsel,
Tűtőrásszonyunknak ajánlva*

Ajánlott bor:

*Chardonnay 2007-es évjárat
Sintár András*

Desszert:

*Somlóival töltött palacsinta,
vanília öntettel, ananással díszítve*

Ajánlott bor:

*Muscat ottonel 2007-es évjárat
Megyeri Szabolcs*



Főfogás:

*Kemencében sült,
káposztás-cvekedlivel töltött kacska,
röszti burgonyával és erdei gyümölcsös mártással,
Kugel uram kedvére*

Ajánlott bor:

*Shiraz 2007-es évjárat
Kiss Péter*

Desszert:

Mini kuglófok csoki öntettel

Ajánlott bor:

*Késői szüretelésű Cabernet franc 2007-es évjárat
Kis-Pál Pincészet*



Támogató célú Lovagi Lakoma és Borász Bál

Menükártya

2008. január 26.



Étvágy falatok-Hideg előétel:

Vendégfogadó falatok - kanapék, finger food-ok

Főfogás:

*Sertésszűz stráfok, grana padanó-ban forgatott
olasz tésztával – Krónikásunk ajánlásával*

Ajánlott bor:

*Sauvignon Blanc 2007-es évjárat
Kerbör Kft.*

Éjfélikor:

*Esti fájdalmaink feledésére, gyomrunk,
könnyítésére kórhely leves*





Cifra Csárda

Előétel:

Kapros juhtúróval töltött gombafejek, párolt zöldségágyon

Ajánlott bor:

*Cserszegi fűszeres 2007-es évjárat
Bodor Borház*

Főfogás:

*Könnyed vízijószág Kancellár uram nyéire
Rostonsült bőrözött tiszai harcsafilé,
paradicsom mártással, burgonyapürével*

Ajánlott bor:

*Ezerjó 2007-es évjárat
Orlik Sándor*



Főfogás:

*Erdei gombás vaddisznó pörkölt házi
szezámagos, mandulás krokettel, vadászó,
borkedvelő Főpohárnokunk gyönyörűségére*

Ajánlott bor:

*Cabernet sauvignon 2007-es évjárat
Prokopczy János*

Desszert:

Túrós smarni eper darabkákkal, zománc öntetben

Ajánlott bor:

*Kékfrankos rose 2007-es évjárat
Hanzelik Lajos*

Nicolette Panzió és Étterem

Előétel:

Gyöngytyúk leves

Ajánlott bor:

*Karát 2007-es évjárat
Berkj István*

Főfogás:

*Rozmaringos báránycorona
mogyoróvajás burgonyával,
ahogyan Nagymesterünk szereti*

Ajánlott bor:

*Merlot roze 2007-es évjárat
Petcz Márton*

