

Menu

Entrées froides

Gratin de grattons de porc à la crème de fromage blanc épicé à la hongroise

Soupes

Soupe de Goulash style « La Grande Plaine » avec des ravioles
Soupe de crème de légumes

Plat principal

Choux farcis
Poisson frit à la sauce Chardonnay
Escalope de poulet accompagnée de légumes et sauce basilic
Tranches de porc épicé au thym à la sauce moutarde
Poulet Paprika

Garnitures et plats végétariens

Polenta grillée avec Feta
Légumes grillés
Raviolis fait maison à l'épinard et sauce champignon moutarde
Pommes de terre bouillies
Galette de pommes de terre
Raviolis

Salades

Salade de saison
Salade de pâtes à l'italienne
Caesar Salade
Salade de maïs à la mayonnaise

Desserts

Strudel fait maison
Gâteau de « Somlò »
Panier de fruits de saison
Mini tartes
Variété de desserts européens

Boissons

1 verre de bienvenu, 1 verre de vin (ou jus de fruit) et 1 bouteille d'eau minérale sont inclus.

Cold entries

Spiced cottage cheese cream and traditional greaves cream

Soups

Alföld style goulash with small dumplings

Warm main courses

Mini stuffed cabbage

Traditional chicken leg „Paprikasch“

Roasted chicken breast with basil-cheese sauce

Spicy pork rib with thyme – mustard sauce

Roasted sea fish with Chardonnay sauce

Garnishes and vegetarian

Grilled polenta with feta cheese

Grilled vegetables

Homemade dumplings with spinach and mustard-mushroom sauce

Steamed jasmin rice with corn

Hash-brown potatoes

Steak potatoes

Dumplings

Salads

Fresh seasonal salads with dressings

Italian pasta salad

Caesar's salad

Sweet corn salad with mayonnaise

Desserts

Home-made strudel

Somló style sponge cake

Mini tarts

Dessert variations Európa style

Season fruit basket

Drinks

1 welcome drink, 1 glass of wine (or juice) and one bottle of mineral water are included