



GRILL BÜFÉ AJÁNLATOK

Várvi Péter Chef ajánlásával
Szezonális, grill parti menü - 2017

GRILL BÜFÉ AJÁNLAT I.

Saláták

Avokádó saláta, zöldalmával
Zöldfűszerekkel szórt tabbouleh saláta
Tzatziki saláta

Hideg ételek

Kapros, fetasajtos paprika és cukkini, extra szűz olívaolajjal
Narancslében marinált lazac, kaporral és rózsaborssal szórva
Sült csirkemelles tortilla

Leves

Céklakrémleves, ecetes szilvával

Főételek

Bőréen sült fogas filé, salsa verdével
Mézes-csípős csirkeszárnyak, friss korianderrel
Fűszeres corn flakes- ben forgatott pulykamell nuggets
Szalonnával göngyölt, hagymás, mustáros sertésszűz, grillen sütve
Grillezett Magyar Tarka stefánia, BBQ szósszal

Grill köret

Aszalt kocktélparadicsomok, sült cukkinivel és friss bazsalikommal
Üde zöldköret a zöldségeskertből – cukkini, brokkoli, cukorborsó, friss fűszernövényekkel
Grillezett padlizsán és kápia paprika, újhagymával
Grillezett csöves kukorica, fűszervajjal
Sóban sült, zsályás burgonya

Desszertek

Citromnadas, eper-málna cappuccino
Vaníliakrémés képviselőfánk
„Mars veled” – karamellás csokoládékrém, pisztáciás brownie-val
Sajt- és gyümölcs

GRILL BÜFÉ AJÁNLAT II.

Saláták

Reszelt sárgarépa saláta almával és rukkolával, almabalsamecetes vinaigrettel
Nizzai saláta
Coles-law saláta, szezámós pulykamellel

Hideg ételek

Citromos humusz, őrölt fűszerpaprikával és extra szűz olívaolajjal
Füstölt pisztrángos „bruschetta” lilahagymával
Marhahús-golyók majonézzel, jég-salátával tortillába tekerve

Leves

Petrezselyem krémleves

Főételek

Citrusokkal pácolt ráknyárs, friss korianderrel
Fűszernövényekkel, olívaolajban pácolt, ropogós felsőcomb
Szaggatott sült kacsahús, BBQ szósszal
Fokhagymával spékelt sertésoldalas, teriyaki szósszal sütve
Grillezett bajor marhakolbász, kovászos uborkával



Grill köretek

Sült paprikás, hagymás, grillezett gombasaláta
Üde zöldköret a zöldségeskertből – cukkini, brokkoli, cukorborsó, friss fűszernövényekkel
Pírtott ropogós gnocchi, sült hagymákkal
Kakukkfűves, sült gyökérszöldségek, petrezselyemmel szórva
Alufóliába tekert rozmaringos burgonya és lilahagyma, extra szűz olívaolajjal

Desszertek

Passió krémleves, friss áfonyával és eperrel
Sóskaramellás sajtorta
Somlói galuska
Sajt- és gyümölcs

GRILL BÜFÉ AJÁNLAT III.

Salátabár

Kevert leveles tépett és rügyasaláták, kígyóuborka, kukorica, sárgarépa, baby paradicsom, színes kaliforniai paprikák, fekete- és zöld olívbogyó, kapribogyó
Frissen vágott fűszernövények (snidling, petrezselyem, kapor)
Coles-law saláta
Dresszinge: mézes-citromos olívakrém, sárgabarackos bodzás balsamecet vinaigrette-el

Hideg előételek

Snidlinges krémsajt, kapros cukkinivel és pörkölt mogyoróval
Zöldalmás, angolzelleres avokádósálata koktéllal
Füstölt, sült csirkemell vékonyan szeletelve, chilis humusszal
Sárgadinnye, páрмаi sonkával és balsamecettel
+1 *Kacsamáj bonbon, sós-édes mandulába forgatva*

Leves

Mentás cukorborsó krémleves

Főételek

Bőrén sült pisztrángfilé, céklás sóval hintve
Grillezett babypolip, korianderes citromos olívaolajjal
Rácson sült csirkemell, bazsalikom pesztóval
Mézes-szójás ropogós malacoldalas, újhagymával
Grillezett csontos marha rib-eye (magyar tarka – Nádudvar)
+1 *Grillezett óriás garnélarák, ananással és korianderrel szórva*
+1 *Bárányburger*

Grill köretek

Pesztós sült koktélpapadicsomok, parmezán sajttal
Tökfélék, sült lilahagymával pírítva, friss kaporral
Rozmaringgal és fokhagymával tűzdelt, sült brie sajt
Sült sárga és zöld cukkini, sóban sült sárgacéklával
Pírtott zsályás újburgonya, spenótlevelekkel forgatva

Desszertek

Dinnye"pizza" – görögdinnye szeletekre tálalt gyümölcssaláta
Áfonyás túró torta, citromnádás málnaszósszal
Vaníliás, mandarinos panna-cotta, körte-mangó lekvárral
Sóskaramell-torta
+1 *„Lúdláb”-torta (Valrhona csokoládéból), pisztáciával*

Sajt- és gyümölcs



GRILL BÜFÉ AJÁNLAT IV.

Salátabár

Kevert leveles tépelt és rügysaláták, kígyóuborka, kukorica, sárgarépa, baby paradicsom, színes kaliforniai paprikák, fekete- és zöld olívbogyó, kapribogyó

Frissen vágott fűszernövények (snidling, petrezselyem, kapor)

Coles-law saláta

Dresszings: mézes-citromos olívakrém, sárgabarackos bodzás balsamecet vinigrette

Hideg előételek

Mozzarellával kevert, koktélpáradicsom, extra szűz olívaolajjal és bazsalikommal

Chilis érett mangó, extra szűz olívaolajjal és friss korianderrel

Petrezselymes articsókaszív, friss baby spenóttal forgatva, kalamata olívbogyóval

Mézes gorgonzola saláta, körtével és sült bacon-nel

+1 Kardamomos, céklába mártott kacsamáj bonbon

Leves

Húsító gazpaccio

Főételek:

Grillezett kecskesajt, sült almával és zöldsalátával

Bőrén sült lazac, sült retikkel és fekete ribizli vinaigrettel

Mézes mustáros pácban készült, ropogós csirkecomb

Fokhagymás grillen sült sertésstarja, teriyaki szósszal kenve

Grillezett, omlós BBQ marhaoldalas (magyar tarka – Nádudvar)

+1 Garnélarák és ananász nyárs, friss korianderrel és lime-mal

+1 Grillezett érlelt marha hátszín (magyar tarka – Nádudvar)

Grill köretek

Ricottával és színes paradicsomokkal sült „rétestorta”

Grillezett pesztós kerti zöldségek

Zsályás sült édesburgonya, sárgacéklával és fehér spárgával - (spárga csak június végéig)

Grillrácson sült zsenge kukorica

Szalonnával és rozmaringgal tűzött burgonya vajjas burgonya

Desszertek

Friss nyári gyümölcsök, fehér csokoládés feketeribizli krémmel

Hideg, krémes, málnás meggyleves, mascarpone habbal

Lágy vaníliakrém, sós karamellel és óriás roppanós csokoládégolyóval

Körtés, Valrhona (Jivara 40%) csokoládétorta

+1 Házi mogyorótorta

Sajt- és gyümölcs



Street Food AJÁNLAT

Várvizi Péter Chef

STREET FOOD MENÜ AJÁNLAT I.

Welcome

Sós mogyoró
Sajtos rúd
Olívbogyók (zöld/fekete-Kalamata)

Saláták

Tépett zöldsaláták –mustár-balzsamecet és citrusos vinaigrette-el
Coleslaw saláta

Street food ételek

Mozzarellával sült, aszalt paradicsomos aranchini golyók
Garnélarák-ananász nyárs, grillen sütve, citromos olívakrémmel és friss korianderrel
Pesztós csirkemell wrap, salátával és koktélpáradicsommal
Hot-dog (3 féle változatban – vega, lazacos és sertéskolbászos)
Egészen sült tarja, teryjaki szósszal kenve, knédliben tálalva
Mini bárányburger, mentás joghurttal és kapos uborkával
Sült marhastefánia, bbq mártással és kapos uborkával, pitába kínálva

Köreték

Rántott hagymakarikák
Pesztós paradicsomszeletekkel sült vékony, feketeolívás focaccia
Hasábburgonya

Desszert

Citromnásas 'epercappuccino', friss málnával és vaníliás mascarponehabbal
„Mars veled”, pisztáciás brownie-val
Vaníliás passiókrémleves, friss eperrel
Amerikai palacsinta – pancake