

Stand: 2018 szept

Fűszeres india / Spicy India

Bengali vörös lencsés dhal / Bengal mashoor dhal

Csirke tikka masala / Chicken tikka masala

Vajas csirke / Butter chicken

Csirke vindaloo / Chicken vindaloo

Rogan Josh bárányragu / Rogan josh lamb ragout

Butter paneer / Butter paneer

Zöldséges jalfrezi / Vegetable jalfrezi

Lassi válogatás szezonális gyümölcsökből / Seasonal lassi variations

Raita joghurtos szósz / Raita

Mangó chutney / Mango chutney

Chappati, indiai laposkenyér / Chappati indian flatbread

Pulao, fűszeres rizsköret / Pulao, aromatic rice

Egzotikus ázsia / Exotic Asia

Thai marhahús satéogyorószósszal / Thai beef satay with spicy peanut sauce

Thai marhahús saláta / Thai beef salad

Tom yum / Tom yum soup

Tom kha gai / Tom kha gai soup

Thai csirke satay / Thai chicken satay

Sárga ananász curry / Yellow pineapple curry

Matsaman veggio curry / Matsaman curry

Zöld csirke curry / Green chicken curry

Sertésszeletek karamell szószban / Vietnamese Caramel pork

Kókusztejes mangórizs / Coconut-mango sticky rice

CSOPORTMÉRET / GROUP SIZE

12-18 PAX = 3 FOGÁS / 3 DISHES

19-24 PAX = 4 FOGÁS / 4 DISHES

25-30 PAX = 5 FOGÁS / 5 DISHES

31- PAX = 6 FOGÁS / 6 DISHES

GM=gluténmentes/gluten-free

LM=laktózmentes/lactose-free

V=vegetáriánus/vega

Amerikából jöttem / Coming from America

Észak-amerikai chowder / North-american chowder

Buffalo csirkeszárnyak, tricolor coleslaw / Buffalo chicken wings, coleslaw

Chili con carne, kukorica tortilla / Chili con carne, tortilla

Csirke enchiladas / Chicken enchiladas

Cézár saláta csirkehússal / Classic Ceaser salad with chicken

Kreol Jambalaya / Creol Jambalaya

New orleans-i kenyérpuding, whiskey szósz / New orleans bread pudding, whiskey sauce

Krémsajtos brownie / Cream cheese brownie

1001 éjszaka meséi / The tales of 1001 nights

Marokkói répasaláta / moroccan orange carrot salad

Joghurtos padlizsánsaláta / Yoghurt eggplant salad

Fűszeres bulgurgombócok salátalevélen / Spicy bulgur balls

Narancsos csirkeszárnyak, harissa szósz / Orange chicken wings

Harira csicseriborsó leves / Harira chickpea soup

Csirke tagine sok zöldséggel, kuskusz / Chicken tagine, couscous

Sütőtökös bárány / Pumpkin and lamb

Padlizsánba csomagolt húsgombócok / Meatballs wrapped in eggplants

Malabi tejpuding kardamonnal / Malabi milk pudding with cardamom

Tejszínnel töltött, szárított sárgabarack / Cream filled dried apricot

CSOPORTMÉRET / GROUP SIZE

12-18 PAX = 3 FOGÁS / 3 DISHES
19-24 PAX = 4 FOGÁS / 4 DISHES
25-30 PAX = 5 FOGÁS / 5 DISHES
31- PAX = 6 FOGÁS / 6 DISHES

Szerelmem, olaszország / Italy, my love

Capelle di porcini (sajttal töltött gombafejek) / Mushroom stuffed with cheese

Crostini neri / Crostini neri

Tagliatelle con gorgonzola e noci / Tagliatelle con gorgonzola e noci

Osso Buco borjúragu / Osso Buco - veal ragout

Sertésszűz saltimbocca (sonkába tekert hússzelet, fehérborral és zsályával) - Pork saltimbocca

Ribollita zöldségleves szalonnával / Vegetable soup with bacon

Zöld minestrone / Green minestrone

Caponata (szicíliai zöldségragu) / Sicily eggplant ragout

Cannelloni con pollo e spezie-fűszeres csirkés cannelloni / Cannelloni with chicken

Spenótos-ricottás cannelloni / Spinach and ricotta cannelloni

Ricottás krémtorta - Ricotta cake

Tiramisu / Tiramisu

Görög nyaralás / Vacation in Greece

Görög saláta / Greek salad

Garides saganaki - paradicsomos fetás sült rák / Grilled prawns with tomato and feta cheese

Spanakopita (spenótos-fetás pite) / Spanakopita - spinach and feta pie

Csirke souvlaki, tzatziki / Chicken souvlaki, tzatziki

Moussaka (rakott padlizsán darált hússal) / Moussaka (layered eggplant with minced meat)

Diós baklava / Walnut baklava

CSOPORTMÉRET / GROUP SIZE

12-18 PAX = 3 FOGÁS / 3 DISHES
19-24 PAX = 4 FOGÁS / 4 DISHES
25-30 PAX = 5 FOGÁS / 5 DISHES
31- PAX = 6 FOGÁS / 6 DISHES

Ínyenc franciaország / Gourmet france

Mediterrán halleves / Mediterranean fish soup

Potage (póré és burgonya kémleves) / Potage (leak and potato cream soup)

Nizzai saláta / Salade niçoise

Quiche Lorraine / Quiche Lorraine

Kacsamell, fényezett zöldségek / Magret de canard a l'orange, legumes glacees / Duck w glazed veggies

Ratatouille-kecskesajt quiche / Ratatouille with goat cheese quiche

Poulet vallée d'auge, normand csirke, flambírozott alma / Chicken normand, apples

Zsályás nyúlcomb, tepsis burgonyával / Rabbit in mustard sauce, tray baked potatoes

Dijoni mustáros sertész szűz, burgonya gratin / Dijon pork with potato gratin

Csokoládé láva / Chocolate lava cake

Tarte Tatin / Tarte Tatin

Francia csokitorta, sóskaramell szósz / Almond flour chocolate tart, salty caramel

Napfényes spanyolország / Sunny spain

Tortilla de patatas (burgonyás-hagymás omlett) / Potato-onion tortilla

Vörösboros chorizo kolbász / Chorizo in red wine

Pilpil rák / Pilpil prawns

Escalivada (sült zöldség saláta) / Escalivada (baked vegetable salad)

Albóndigas - húsgolyók paradicsomos szószban / Albóndigas - meatballs in tomato sauce

Csirke pintxos / Pintxos of chicken

Fideua rákkal és feketekagylóval / Seafood fideua

Kontinentális paella / Continental paella

Katalán krém / Catalan cream

CSOPORTMÉRET / GROUP SIZE

12-18 PAX = 3 FOGÁS / 3 DISHES
19-24 PAX = 4 FOGÁS / 4 DISHES
25-30 PAX = 5 FOGÁS / 5 DISHES
31- PAX = 6 FOGÁS / 6 DISHES

Balkán és orosz ihletés / Balkans & Russia inspiration

Tbilisi solyanka / Solyanka stew

Spenótos gibanica / Spinach gibanica

Almás heringsaláta, fokhagymás majonéz / Apple and herring salad, garlic mayo

Blini füstölt lazaccal / Smoked salmon blini

Okroska - hideg joghurtos uborkaleves / Chilled cucumber soup with yoghurt

Stroganoff bélszín, burgonyakrokkett / Beef stroganoff, potato croquette

Csevap, házi ajvár, grillezett padlizsán / Cevap, home made ajvar, grilled eggplants

Szirnyki / édes túrófánk / Sweet cottage cheese balls with jam

Hazai tájakon / Hungarian favourites

Palócleves / „Palóc” soup

Lecsókrémleves, ropogós kolbász chips / Lecso cream soup, sausage chips

Harcsa paprikás, túrós csúsza / Catfish paprikash, cottage cheese pasta

Sült kacsacomb, párolt lilakáposzta / Baked duck leg, red cabbage

Ropogós malackaraj, trikolor hagymás burgonya / Crispy pork loin, tricolor mashed potatoes

Mákos guba, vanília sodó / Poppy seed bread pudding, vanilla custard

Túrógombóc / Cottage cheese dumplings

Csoportméret / GROUP SIZE

12-18 PAX = 3 FOGÁS / 3 DISHES

19-24 PAX = 4 FOGÁS / 4 DISHES

25-30 PAX = 5 FOGÁS / 5 DISHES

31- PAX = 6 FOGÁS / 6 DISHES