

150 ÉVES



SÓSTÓ CSÁRDA
K I S K U N H A L A S

BANKETEK ÉS OSZTÁLYTALÁLKOZÓK
MENÜ AJÁNLATA

Bankettek és osztálytalálkozók menü ajánlata

„Legyen a vendégünk és mi megvendégeljük!”

„A” menü:

Sóstótál

Sajttal-sonkával töltött rántott szelet

Pácolt sertés flekken

Filézett roston csirkecomb

Rántott gomba

Rántott karfiol

Rántott sajt

Köret: Sült burgonya, zöldséges rizs, tartár mártás

Idény jellegű saláta:

Pl.: Francia saláta, friss káposzta saláta, Csárda csalamádé, kovászos uborka

Menü ár: 2.500 Ft/fő

„B” menü:

Grill tál:

Sajttal-baconnel töltött gomba

Fokhagymás filézett csirkecomb

Házi grillkolbász

Csevapcsicsa

Nyáron sült csirkemell bacon köntösben

Mozzarellával töltött bazsalikomos csirkemell

Köret :

Héjában főtt burgonya zöldfűszeres tejfölös öntettel, grill zöldségek, Sopszka saláta

Menü ár: 2.800 Ft/fő

Ital csomagok:

A rendezvény folyamán korlátlan mennyiségben fogyaszthatók!

1. ital csomag: Üdítő, ásványvíz, kávé, cappuccino +950 Ft/fő

2. ital csomag: Koch, Font, Frittman borászat:/ Kimért borok/ Pl: Chardonnay, Rose, Merlot, Cabernet Sauvignon, Soproni /csapolt/, üveges Heineken, üdítő, ásványvíz, kávé, cappuccino, +1800 Ft/fő

Igény szerint egy pohár pezsgő –Törley száraz, édes: 300 Ft/pohár

Behozott süteményeknél, tortáknál 100 Ft/fő szervízdíjat számítunk fel!