



SZILVESZTER 2009.

2009. 12. 31. 21.00.

Menü ajánlatunk:

Aperitív:

Mézes vegyespálinka, Unicum, Martini

Pikáns-lencsés borjúragulév cipóban

2 személyes bőségtál:

A bárányok hallgatnak (Báránycomb citrommal, babérral, hagymával pikánsan sült ki,
ma csókot ne kérjen tőled senki)

Guinever palástja (A szarvasnak legjavát palástba burkolom, s a steaket áfonyával,
burgonyafánkkal elibéd tálalom)

Sir Vincent bája (Vöröskáposztával elnémított liba combját sütőben pirítom, amíg
jólesik)

Szerencse fia (Malacunk bőrös karaja ropogósra sütve)

Lovagok kedvence (Pulykának mellét töltöm szilvával, gesztenyével)

3 személyes bőségtál:

A bárányok hallgatnak (Báránycomb citrommal, babérral, hagymával pikánsan sült ki,
ma csókot ne kérjen tőled senki)

Guinever palástja (A szarvasnak legjavát palástba burkolom, s a steaket áfonyával,
burgonyafánkkal elibéd tálalom)

Sir Vincent bája (Vöröskáposztával elnémított liba combját sütőben pirítom, amíg
jólesik)

Szerencse fia (Malacunk bőrös karaja ropogósra sütve)

Lovagok kedvence (Pulykának mellét töltöm szilvával, gesztenyével)

Szent grill (Szent Grálból iszom borom, közben csirkém marcangolom)

Vörös Lovag dárdája (Amúgy férfiasan feltűzők dárdámra minden jót: szüzet,
kolbászt, hagymát)
Merlin kosara (A marha legjavát csíkokra szabdalom, s kegyelmed kosarába csípősre
varázsolom)

4 személyes bőségtál:

A bárányok hallgatnak (Báránycomb citrommal, babérral, hagymával pikánsan sült ki,
ma csókot ne kérjen tőled senki)
Guinever palástja (A szarvasnak legjavát palástba burkolom, s a steaket áfonyával,
burgonyafánkkal elibéd tálalom)
Sir Vincent bája (Vöröskáposztával elnémított liba combját sütőben pirítom, amíg
jólesik)
Szerencse fia (Malacunk bőrös karaja ropogósra sütve)
Lovagok kedvence (Pulykának mellét töltöm szilvával, gesztenyével)
Szent grill (Szent Grálból iszom borom, közben csirkém marcangolom)
Vörös Lovag dárdája (Amúgy férfiasan feltűzők dárdámra minden jót: szüzet,
kolbászt, hagymát)
Merlin kosara (A marha legjavát csíkokra szabdalom, s kegyelmed kosarába csípősre
varázsolom)
Excalibur (Fenséges marha java, legnemesebb kardra húzva)

6 személyes bőségtál:

A bárányok hallgatnak (Báránycomb citrommal, babérral, hagymával pikánsan sült ki,
ma csókot ne kérjen tőled senki)
Guinever palástja (A szarvasnak legjavát palástba burkolom, s a steaket áfonyával,
burgonyafánkkal elibéd tálalom)
Sir Vincent bája (Vöröskáposztával elnémított liba combját sütőben pirítom, amíg
jólesik)
Szerencse fia (Malacunk bőrös karaja ropogósra sütve)
Lovagok kedvence (Pulykának mellét töltöm szilvával, gesztenyével)
Szent grill (Szent Grálból iszom borom, közben csirkém marcangolom)
Vörös Lovag dárdája (Amúgy férfiasan feltűzők dárdámra minden jót: szüzet,
kolbászt, hagymát)
Merlin kosara (A marha legjavát csíkokra szabdalom, s kegyelmed kosarába csípősre
varázsolom)
Excalibur (Fenséges marha java, legnemesebb kardra húzva)
Szerzetesek étke (Kocának csülke ropogósra sütve, burgonyával, hagymával
meglepve)

Édes mámor

Ez a desszert szilveszterig a mi titkunk marad...

Ital:

Csapolt sör (Dreher, Pilsner, Dreher Bak), Üdítő, Tolnai Kékfrankos, Balatonfőkajári Olaszrizling,
Ásványvíz, Kávé korlátlan mennyiségben!
Éjfélkor pezsgő

Műsor:

Reneszánsz élőzene
Hastáncos
Lovagi műsor
Tűznyelő

A menü ára: 18.000.- Ft / fő

MULASSUK ÁT EGYÜTT A SZILVESZTER ÉJSZAKÁT!!!

60-80 vendég befogadására alkalmas külön bejáratú lovag termünkben baráti társaságok
exkluzív környezetben búcsúztathatják az ó évet korlátlan étel-, ital fogyasztással saját
igényük szerint!