



## **SZILVESZTER 2019.**

**2019. 12. 31. 21.00.**

### **MENÜ:**

#### **Aperitív:**

Dupla ágyas alma pálinka vagy Unicum vagy 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 sütvé)

Camelot zsenge pulykája (Pulykának ízes combját jó hosszú időben teszem ropogóssá a sütőben)

#### **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 sütvé)

Camelot zsenge pulykája (Pulykának ízes combját jó hosszú időben teszem ropogóssá a sütőben)

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)

Camelot zsenge pulykája (Pulykának ízes combját jó hosszú időben teszem ropogóssá a sütőben)

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)

Camelot zsenge pulykája (Pulykának ízes combját jó hosszú időben teszem ropogóssá a sütőben)

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 álmom**

#### **Ital:**

Korlátlan mennyiségben: Csapolt sör (Dreher, Pilsner, Dreher Bak), Üdítő,  
(Balatonboglári Kékfrankos és Olaszrizling), Ásványvíz, Kávé

Éjféltkor pezsgő  
(BB, Törley)

**Műsor:**

Reneszánsz élőzene

Hastáncos

Lovagi műsor

Tűznyelő

A műsorváltoztatás jogát fenntartjuk!

**A menü ára: 29.000.- Ft / fő**

**MULASSUK ÁT EGYÜTT A SZILVESZTER ÉJSZAKÁT!!!**

60-70 vendég befogadására alkalmas külön bejáratú lovagtermünkben baráti társaságok exkluzív környezetben búcsúztathatják az ó évet korlátlan étel-, italfogyasztással saját igényük szerint!