



BAHART



BALATONI HAJÓZÁSI ZRT.

Menüjavaslat ajánló

Áraink a 27 %-os ÁFA-t tartalmazzák.

Az ételsorok módosíthatóak, pontos elképzelés szerint alakíthatóak.



BAHART



Hideg reggeli „A” menüsor Ár: 5.900 Ft/fő

Szalámi tál:

- Gépsonka, téliszalámi, paprikás szalámi, füstölt-főtt tarja, csirkemell sonka (GM,LM)

Sajttál:

- Trappista, edami, füstölt sajt, camembert, gorgonzola (GM) 7

Friss idény zöldségek, gyümölcsök:

- Uborka, paradicsom, paprika, jégsaláta, alma, narancs, banán, körte, görögdinnye, sárgadinnye, barack (GM, LM)

Vaj, margarin, dzsem, méz, körözött, májpástétom, sajtkrémek 7

Gabonapelyhek, müzlik, natúr és gyümölcs joghurtok 1,7

Péksütemények:

- Teljes kiőrlésű kenyér, kifli, zsemle, félbarna kenyér, házi túrós batyu, házi kakaós csiga 1,3,7

Hideg reggeli „B” menüsor Ár: 6.900 Ft/fő

Mini kanapé szendvicsek:

- Szalámis vajkrémmel és uborkával 1,7
- Gépsonkás sajtkrémmel és paradicsommal 1,7
- Sajtos zöldfűszeres vajkrémmel és paprikával 1,7

Friss idény zöldségek, gyümölcsök:

- Uborka, paradicsom, paprika, jégsaláta, alma, narancs, banán, körte, görögdinnye, sárgadinnye, barack (GM,LM)

Vaj, dzsem, méz

Gabonapelyhek, müzlik, natúr és gyümölcs joghurtok 1,7

Péksütemények:

- Teljes kiőrlésű kenyér, kifli, zsemle, félbarna kenyér 1,3,7
- Mini sós teasütemények 1,3,7
- Édes teasütemények 1,3,7

Hideg reggeli „C” menüsor Ár: 7.900 Ft/fő

Háromszög szendvicsek:

- Gépsonkával, főtt tojással, uborkával fehér kenyérben 1,3,7
- Szalámis vajkrémmel, mozzarellaival és paprikával fehér kenyérben 1,7
- Tonhalkrémes, lila hagymával és jégsalátával rozskenyérben 1,4,7
- Csirkemelles-sajtkrémes roppanós zöldségekkel rozskenyérben 1,7
- Kacsamáj pástétomos teljes kiőrlésű kenyérben 1

Friss idény zöldségek, gyümölcsök:

- Uborka, paradicsom, paprika, jégsaláta, alma, narancs, banán, körte, görögdinnye, sárgadinnye, barack (GM, LM)

Vaj, dzsem, méz

Gabonapelyhek, müzlik, natúr és gyümölcs joghurtok 1,7

Péksütemények:

- Teljes kiőrlésű kenyér, kifli, zsemle, félbarna kenyér 1,3,7

Mini sós sütemények:

- Házi sajtos masni, mini sajtos pogácsa 1,3,7

Édes sütemények:

- Mini Kinder szelet, mini isler-linzerkarikák, mini mignon, gesztenyeszív, mini kókuszgolyók 1,3,7

REGGELI VARIÁCIÓK



BAHART



KOMBINÁLT REGGELI VARIÁCIÓK

Kombinált reggeli „A” menüsor Ár: 5.950 Ft/fő

Gépsonka, téliszalámi, füstölt-főtt tarja (GM, LM)

3 fajta sajt: trappista, edami, füstölt sajt (GM) 7

Főtt virsli, tojásrántotta (gombás, hagymás, sonkás) 3

Friss idény zöldségek és gyümölcsök:

- Uborka, paradicsom, paprika, jégsaláta, alma, narancs, banán, körte, görögdinnye, sárgadinnye, barack (GM, LM)

Vaj, dzsem, méz

Gabonapelyhek, müzlik, natúr és gyümölcs joghurtok 1,7

Péksütemények:

- Teljes kiőrlésű kenyér, kifli, zsemle, félbarna kenyér 1,3,7

Kombinált reggeli „B” menüsor Ár: 6.950 Ft/fő

Szalámi tál:

- Paprikás szalámi, bacon, téliszalámi, kolbász, gépsonka, csirkemell sonka, csabai töltött karaj (GM, LM)

Sajttál:

- Trappista sajt, edami sajt, füstölt sajt, camembert, gorgonzola, mozzarella (GM) 7

Mini virslik, kolbászok, tükörtojás, sült bacon, fahéjas gyümölcsös zabkása (LM) 1,3

Friss idény zöldségek, gyümölcsök:

- Uborka, paradicsom, paprika, jégsaláta, retek, póréhagyma, alma, narancs, banán, körte, görögdinnye, sárgadinnye, barack (GM, LM)

Vaj, margarin, sajtkrémek, dzsem, méz 7

Gabonapelyhek, müzlik, natúr és gyümölcs joghurtok, kefir 1,7

Házi péksütemények:

- Túrós batyu, kakaós csiga 1,3,7
- Kenyérfélék, zsemlék, kiflik, édes aprósütemények 1,3,7

Kombinált reggeli „C” menüsor Ár: 7.900 Ft/fő

Mini tortilla szendvicsek:

- Tonhalkrémes pritamin paprikával 1,3,4
- Csirkemell sonkával uborkával sajtkrémmel jégsalátával 1,3
- Pestos csirkemelles roppanós zöldségekkel 1,3
- Sajtvariációs zöldfűszeres krémmel 1,3,7

Grillezett kolbászkák, omlettek, tükörtojás, sült bacon, főtt tojás, kandírozott gyümölcsös rizsfelfújt 3,7

Friss idény zöldségek, gyümölcsök:

- Uborka, paradicsom, paprika, jégsaláta, retek, póréhagyma, alma, narancs, banán, körte, görögdinnye, sárgadinnye, barack (GM, LM)

Vaj, margarin, sajtkrémek, dzsem, méz 7

Müzlik, gabonapelyhek, natúr, gyümölcsjoghurt, kefir 1,7

Házi péksütemények:

- Túrós batyu, kakaós csiga 1,3,7
- Kenyérfélék, zsemlék, kiflik, édes aprósütemények 1,3,7



BAHART

MENÜJAVASLAT-APRÓSÜTEMÉNYEK

Sós aprósütemények **Ár: 9.600 Ft/kg**

- Sajtos pogácsa, burgonyás pogácsa, tökmagos pogácsa, sajtos masni 1,3,7
- Szezámagos, köménymagos, sajtos rudacska 1,3,7

Töltött sós sütemények **Ár: 10.800 Ft/kg**

- Mini sajtkrémes párna, mini káposztás párna, zöldfűszeres-túrós párna, pizzás párna, mini pizzás csiga 1,3,7

Édes aprósütemények **Ár: 9.600 Ft/kg**

- Isler, linzer, kókuszgolyó, puncsgolyó, lajcsi szelet, mignon 1,3,7

Sütemények **Ár: 10.800 Ft/kg**

- Mogyorós bonbon, trüffel bonbon, piskótatekerics, vaníliás tekerics, csokoládés kosárka, kinder szelet, mézes zserbó, joghurtos kocka, csokoládés kocka 1,3,7

Szendvicsek **Ár: 4.650 Ft/fő**

- Sajtos vagy körözöttes szendvics 1,3,7
- Csirkemelles szendvics 1,3,7
- Szalámis vagy sonkás szendvics 1,3,7
- Tonhalkrémes szendvics 1,3,7



BAHART



„A” menüsor Ár: 6.850 Ft/fő

Mini szendvicsek:

- Csirkemellel, vajkrémmel és uborkával 1,7
- Szalámival, sajtkrémmel és koktélpáradicsommal 1,7
- Tonhalkrémmel és olívával (V) 1,4,7
- 3 fajta sajttal és szőlővel (V) 1,7

„B” menüsor Ár: 8.350 Ft/fő

Tortilla szendvicsek:

- Házi sonkával, zöldfűszeres vajkrémmel és uborkával 1,3,7
- Tonhalkrémmel, citrommal és olívával 1,3,4
- Mozzarellával, füstölt sajttal, edami sajttal, gouda sajtkrémmel és jégsalátával (V) 1,3,7
- Fűszeres csirkemellel, paradicsommal és salátával 1,3
- Mini bagett szendvics kacsamellel és lila hagymalekvárral 1,3



BAHART



KÁVÉSZÜNET AJÁNLAT

Menüsor Ár: 5.650 Ft/fő

Mini sajtos masni, mini pogácsák, mini szezámagos rudacskák 1,3,7

Mini linzerkarika, mini isler, mini mignon, mini mézes krémes, mini kókuszgolyó 1,3,7

Mini nyitott szendvicsek:

- Téliszalámis-paprikás szendvics sajtkrémmel 1,3,7
- Gépsonkás-paradicsomos szendvics vajkrémmel 1,3,7
- 3 féle sajtos szendvics olíwabogyóval 1,3,7



BAHART



„A” menüsor Ár: 11.500 Ft/fő

- Házi füstölésű sonka falatok szőlővel és datolyával (GM, LM)
- Jércemell szezámmagos bundában almás chutneyval (GM, LM) 11
- Parajos-pestos csirkefalatok zöldségtalappal (GM, LM)
- Szárnyasmájjal töltött sertésfalatok zöldséghasábokkal (GM, LM)
- Mini fűszeres fasírtgolyók joghurtos mártogatóssal 1,3,7
- Vegyes sajtfalatkák gyümölcsökkel körítve (V, GM) 7
- Pékünk kenyérlángoskái fokhagymás-tejfölös mártogatóssal (V) 1,3,7
- Kevert saláta karamellizált gyümölcsökkel (V, GM, LM)
- Jércesaláta gránátalmával és bazsalikomos dresszingsel (GM, LM)

Desszertek:

- Fahéjas almás pite mousse 7
- Házi gesztenyés-málnás krémes 1,3,7

„B” menüsor Ár: 15.500 Ft/fő

- Marhatatár pirítóspapucsonkák lilahagymával 1
- Konfitált kacsamáj falatok vörösboros hagymalekvárral pirított kalácskákon (LM) 1,3
- Roppanós zöldséghasábok joghurtos és paradicsomos mártogatóssal (V, GM) 7
- Édes-savanyú garnéla falatkák (GM, LM) 2
- Pikáns borsos szűzéremseletek málna chutneyval (GM, LM)
- Rusztikus sajtkrémes-zöldséges tésztakosárok (V) 1,3,7
- Francia sajttal aszalt és friss gyümölcsökkel (V, GM) 7
- Avokádós jércesaláta citrusos permettel (GM, LM)
- Friss kevert saláta mozzarellával és pestoval (V) 7

Desszertek:

- Brownie falatok lágy erdei gyümölcs coulis-val 1,3
- Meggyes-mákos pohárkrém (GM)

„C” menüsor Ár: 8.500 Ft/fő

- Kaszinótojás 3
- Tormakrémes sonkatekercecsek 7
- Mini fasírtgolyók 1,3
- Csabai töltött karaj (GM, LM)
- Francia saláta 3,7
- Görög saláta feta sajttal és olívával 7
- Majonézes kukoricasaláta 7

Desszertek:

- Kókuszos-csokoládés falatok V,1,3,7
- Mascarpone-citromos tortácskák V,1,3,7



BAHART



„A” menüsor

Hideg falatkák:

- Pikáns szűzéremfalatok zöldborsópürével (GM, LM)
- Klasszikus marhatatár francia pirítóson papucsokon 1,7
- Prágai sonka tejszínes tormahabbal 7
- Francia-holland sajtnyársak friss gyümölcs kompozícióval (V) 7
- Somogyi juhtúrókrémes mini tésztakosárka (V) 1,3,7
- Tricolor mozzarella nyársacskák friss bazsalikkal és koktélpáradicsom variációkkal (V) 7
- Kacsamájpástétom pisztáciamorzsával 5

Salátahajók:

- Coleslaw saláta 7
- Narancsos saláta omlós kacsamell falatkákkal

Desszertek:

- Olasz tiramisuhab vajjas kekszmorzsával 1,3
- Fehércsokis tortafalatok málnaszelével 1,3,7
- Mini fánkvariációk 1,3

A menü ára:

25 főig: 362.500 Ft (minimum ár)

26-50 főig: 13.900 Ft / fő

51 főtől: 12.900 Ft / fő

„B” menüsor -csak a Szent Miklós hajón kivitelezhető

Hideg falatok:

- Mézes-bodzában pácolt kacsamell kézműves pogácsával 1,3,7
- Bükkfán érlelt sonka carpaccio házi kenyérrudacsokan 1,3,7
- Mini fűszeres fasírtgolyók zöldségtalapzaton 1,3
- Török padlizsánkrémes kosárcák (V) 1,3

Mini salátahajók:

- Friss zöldségkavalkád színpompás olívával és görög krémsajttal (V) 7

Egy kerty leves:

- Rozmaringos burgonyakrémléves (V) 1,7

Meleg falatkák:

- Mini csirkejava nyársak zsályával és fekete erdei sonkával (GM, LM)
- Mini pizzácskák sonkával, bazsalikkal, mozzarellával 1,3,7
- Színpompás borskéregben sült sertésszűzérem falatok brandy-s körte chutney-val (GM, LM)
- Rákfalatok burgonyafészekben fokhagymás-petrezselymes joghurtos mártogatóssal (V) 2,7
- Kelet-ázsiai zöldségfalatok (V) 1,3

Desszertek:

- Mini rumos-puncsos golyócskák 5
- Mascarpone-erdei gyümölcsös rizspuding 7
- Mini képviselőfánk bourbon vaníliakrémmel 1,3,7

A menü ára:

25 főig: 425.000 Ft (minimum ár)

26-50 főig: 15.900 Ft / fő

51 főtől: 14.900 Ft / fő



BAHART



„A” menü Ár: 5.650 Ft/fő

Sertéspörkölt vajos galuskával és káposztasalátával 1,3

„B” menü Ár: 5.650 Ft/fő

Petrezselymes dupla sajtos szószos csirkemell
cukkinis zöld rizzsel 1,3,7

„C” menü Ár: 7.350 Ft/fő

Vörösboros marhapörkölt petrezselymes
burgonyával, ecetes almapaprikával (GM, LM)



BAHART



„A” menüsor Ár: 7.350 Ft/fő

Leves:

- Tejszínes fokhagymakrémleves zöldfűszeres krutonnal (V) 1,3,7

Főételek:

- Füstölt sajttal töltött csirkemell zöldborsos petrezselymes rizzsel 1,3,7
- Csemege sertéssült szalonnás bajor káposztával és fűszeres steak burgonyával (GM, LM)

Saláta:

- Vitamin saláta (Vegan, GM, LM)

Desszert:

- Meggyes pite selymes vanília öntettel (V) 1,3,7

Vegetáriánus:

- Tejszínes fokhagymakrémleves zöldfűszeres krutonnal (V) 1,3,7

Főétel:

- Csiperkés gombapörkölt házi tejföllel és tésztával (V) 1,3,7

Desszert:

- Meggyes pite selymes vanília öntettel (V) 1,3,7

„B” menüsor Ár: 7.350 Ft/fő

Leves:

- Idény jellegű zöldségleves házi daragaluskával (V) 1,3,9

Főételek:

- Jércemell parmezános sajtos köntösben burgonyaröstivel 1,3,7
- Omlós sertésjáva tejfölös-paprikamártással és vajjas galuskával 1,3,7

Desszert:

- Házi krémes variációk (V, LM) 1,3

Vegetáriánus:

- Idény jellegű zöldségleves házi daragaluskával (V) 1,3

Főétel:

- Paradicsomos farfalle friss bazsalikommal és parmezánmorzsával (V) 1,3,7

Desszert:

- Házi krémes variációk (V, LM) 1,3

„C” menüsor Ár: 7.350 Ft/fő

Leves:

- Savanyított majorannás burgonyaleves rusztikus csipetkével 1,3,7,9

Főételek:

- Kukorica pehelyben forgatott bundázott csirkemell mexikói rizzsel és káposztasalátával (LM) 1,3
- Burgundi zöldséges sertésragu házi vajjas galuskával 1,3,7

Desszert:

- Rumos gesztenyetortácskák meggyel kényeztetve (V) 1,3

Vegetáriánus:

- Savanyított majorannás burgonyaleves rusztikus csipetkével (V) 1,3,7

Főétel:

- Csóban sült karfiol ropogós sajttal (V) 1,3,7

Desszert:

- Rumos gesztenyetortácskák meggyel kényeztetve (V) 1,3



BAHART

MENÜJAVASLAT-STANDARD FŐÉTKEZÉS

„A” menüsor Ár: 8.750 Ft/fő

Levesek:

- Falusi gombaleves pirított baconnel és házi tejföllel (LM) 7,9
- Tejszínes zellerkrémleves (V) 1,7,9

Főételek:

- Görög csirkemell falatok padlizsános zöldségválogatással (GM, LM)
- Szicíliai darált húsos lasagne san marzano paradicsommal és mozzarella sajttal ropogóssal 1,3,7
- Burgonyagombóckák gorgonzola mártással diómorzsával (V) 1,3,7,8

Desszertek:

- Vörösáfonyás csokoládékrém mini pohárkákban (GM)
- Őszibarackos-túrós falatkák 1,3,7

„B” menüsor Ár: 8.750 Ft/fő

Levesek:

- Magyaros zöldborsóleves csipetkével (GM, LM) 9
- Hideg fahéjas-mézes almaleves (V) 7

Főételek:

- Csirkemell szezámmagos bundában kukoricás rizzsel 1,3,11
- Konfitált sertésstarja dijoni mustáros raguval és fűszeres steak burgonyával 1
- Fokhagymás-parajos spagetti színes cseresznyeparadicsom kompozícióval (V) 1,3

Desszertek:

- Málnás-kókuszos pudingocskák 1,3,7
- Narancsos-rumos trüffel golyócskák 1,3,5

„C” menüsor Ár: 11.250 Ft/fő

Levesek:

- Nagyi féle házi lencsegulyás csipetkével és tejföllel 1,3,7,9
- Pikáns mexikói sajtkrémleves fűszeres háromszög ropogóssal (V) 1,3,7

Főételek:

- Jércemell pankó morzsában párolt zöldséges jázmin rizzsel 1,3,11
- Lassan sült sertéskaraj somogyi lecsós burgonyával (GM, LM)
- Gratinírozott brokkoli és karfiol duettje (V) 1,3,7

Desszertek:

- Mediterrán citrusos túrófalatok 1,3,7
- Csokoládé mousse narancslikőr permettel 7



BAHART

„A” menüsor

Hideg előétel:

- Lassan sült hús-golyócskák repcemézes köntösben 1,3
- Békebeli tepertőkrémes falatkák snidlinggel 1,3
- Vegetáriánus tortilla kertünk roppanós zöldségeivel (V) 1,3

Saláták:

- Színes saláta rozsmaringos sous vide csirkemellel (GM, LM)
- Joghurtos káposztasaláta (V) 7
- Friss vegyes saláta csírákkal (V)

Leves:

- Citrusos-tárkonyos szárnyasragu leves 1,3,7
- Francia hagymaleves krutonnal (V) 1,7

Főételek:

- Csirkemell fűszeres paradicsommal és mozzarellával csőben sült burgonyaröstivel 7
- Fokhagymás tejben pácolt, bundázott harcsafilé, párolt basmati rizsszel és fűszeres koktélszósszal 1,3,4,7
- Egészben sült tarja tejfölös gombaválogatással és vajjas petrezselymes burgonyával 1,7
- Spenótos gnocchi parmezánforgáccsal (V) 1,3,7

Desszertek:

- Lúdláb falatok részeges meggyel 1,3
- Mini hideg túrógombóckák porcukorral és tejjel 1,3,7

„B” menüsor

Hideg előételek:

- Lime-os tonhalkrémes rusztikus tésztakosárok friss petrezselyemmel kényeztetve (LM) 1,3,4
- Házi fekete erdei sonka carpaccio mézédés sárgadinnyével (GM, LM)
- Francia sajtok és friss gyümölcsök duettje pirított magvakkal meghintve (V, GM) 7

Saláták:

- Ropogós zellersaláta almagolyókkal (V, GM) 9
- Mogyorós pulykamell saláta mandarin dresszingsel (LM) 5
- Zöld saláta juhsajttal és színes olívaválogatással (V, GM) 7

Levesek:

- Falusi tyúkhúsleves zöldségekkel és csigatésztával (LM) 1,3,9
- Hideg mentás erdei joghurtos gyümölcsleves (V, GM) 7

Főételek:

- Mozzarellával és sonkával töltött tanyasi csirkemell krémes burgonyapürével 1,3,7
- Klasszikus harcsapaprikás túros csuszával 1,3,4,7
- Sertéscsülök szalonnás-hagymás raguval és fűszeres steak burgonyával GM, LM
- Brokkoli sörös-sajtos bundában párolt jázmin rizsszel és tartármártással (V) 1,3,7

Desszertek:

- Citrusos túró-tortaszettek (V, LM) 1,3,7
- Somlói gombócok rumos-mazsolás csokoládémártásban (V, LM) 1,3,7

A menü ára:
25 főig: 362.500 Ft (minimum ár)
26-50 főig: 13.900 Ft / fő
51 főtől: 12.900 Ft / fő

A menü ára:
25 főig: 362.500 Ft (minimum ár)
26-50 főig: 13.900 Ft / fő
51 főtől: 12.900 Ft / fő

**MENÜJAVASLAT-
BŐVÍTETT BÜFÉASZTALOS FOGADÁS**



BAHART

MENÜJAVASLAT- BŐVÍTETT BÜFÉASZTALOS FOGADÁS

„C” menüsor

Hideg előételek:

- Avokádókrém rusztikus kenyérfalatokkal (V, LM) 1
- Paprikás jércemellszalagok zöld salátával és dióval (GM, LM) 5
- Garnélával és kézműves sajtkrémmel töltött tésztakosárcák (V) 1,3,7

Saláták:

- Paradicsomos tésztasaláta fekete olívával és mozzarellával (V) 1,3,7
- Csirkesaláta bulgurral és nektarinnal 1
- Klasszikus uborkasaláta (V, GM, LM)

Levesek:

- Klasszikus gulyásleves csipetkével (LM) 1,3
- Erdei gombakrémleves sült gombával (V) 1,3,7

Főételek:

- Ropogós kacsasült almás lila káposztával és zsírjában forgatott burgonyával (GM, LM)
- Sertésszűz bacon köntösben ír vajon párolt zöldségekkel (GM, LM)
- Omlós marhasült vörösboros barnamártással, gyöngyhagymával és fűszeres steak burgonyával (LM)
- Cukkinis lasagne ropogós mozzarella sajttal (V) 1,3,7

Desszertek:

- Meggyes-mákos mascarponetorta 1,3,7
- Karamellás-banános falatok bourbon vanília esszenciával permetezve 1,3

A menü ára:

25 főig: 425.000 Ft (minimum ár)

26-50 főig: 15.900 Ft / fő

51 főtől: 14.900 Ft / fő



BAHART



MENÜJAVASLAT-GÁLAVACSORA

„A” menüsor

Hideg előételek:

- Camembert falatok borsmustárral és koktélpáradicsommal (V, GM) 7
- Füstölt lazacmousse kaporral és citrommal (GM) 4,7
- Görög sushi falatok friss petrezselyemmel (V, GM, LM) 7

Főételek:

- Fűszerezett krémsajttal és parajjal töltött pulykamell vajban forgatott zöldségekkel 1,3,7
- Harcsafilé barnasörös bundában párolt jázmin rizzsel és pikáns tartármártással 1,3,4,7,11
- Mustáros színes borsmártással kényeztetett sertésszűz mignon fűszeres steak burgonyával (GM, LM) 1
- Eszterházy marhasült omlós zsemlegombócokkal 1,7,9
- Pestos-tejszínes spagetti parmezán sajttal kényeztetve (V) 1,3,7

Saláták:

- Majonézes burgonyasaláta szalonnamorzsával (GM) 7
- Gránátalmás csirkesaláta kesudióval (GM, LM) 5

Desszertek:

- Habos banánkrém karamell ropogóssal 7
- Fekete erdő falatok 1,3,7
- Málnás krémes 1,3,7

A menü ára:

25 főig: 575.000 Ft (minimum ár)

26-50 főig: 21.900 Ft / fő

51 főtől: 20.900 Ft / fő

„B” menüsor

Hideg előételek:

- Tonhalas-paprikás uborkahajók (GM, LM) 4
- Könnyed libamell galambbegy-salátával és narancslegyezővel (GM, LM)
- Marhatatár kenyérlángoskákon 1
- Mozzarella-rukkola-paradicsom trió (V) 7

Leves:

- Forró erőleves húsával, julienne zöldségekkel és tésztametélttel 1,3
- Tejszínes spárgakrémleves pirított tökmaggal (V) 1,6,7

Főételek:

- Jércemell zöldfűszeres túróval töltve bécsi bundában roppanós grillezett zöldségekkel 1,3,7
- Roston sült lazacfilé pikáns gorgonzola mártással és párolt rizskonfettivel 1,4,7
- Ropogós malacsült friss házi lecsóval és rozmaringos burgonyával (GM, LM)
- Somogyi vaddisznópörkölt illatos erdei gombákkal és pirított kakukkfűves nudlival (GM, LM) 1,3
- Gratinírozott brokkoli és karfiol duettje pikáns füstölt sajttal szórva (V) 1,3,7

Saláták:

- Lencsesaláta lila hagymával és zöldborsóval (V, GM, LM)
- Paradicsomos csirkesaláta bazsalikommal 1,3

Desszertek:

- Túrós-mazsolás pitécskék bourbon vanília öntettel 1,3,7
- Tricolor csokoládé mousse (GM) 7
- Karamellás-barackos tornyocskák 1,3,7

A menü ára:

25 főig: 612.500 Ft (minimum ár)

26-50 főig: 23.900 Ft / fő

51 főtől: 22.900 Ft / fő



BAHART



„A” menüsor

Hideg előételek:

- Olasz húsgolyócskák fűszeres aszalt paradicsom mártogatóssal (GM, LM)
- Mascarpone habos sonkafalatok rukkolával 7
- Tricolor ricottagolyócskák ropogós zöldségekkel (V) 7

Leves:

- Újházi tyúkhúsleves metélt zöldségekkel és vele főtt húsával 1,3

Saláták:

- Csirkesaláta zöld almával, mandarinnal és pirított dióval (GM, LM) 5
- Pestos mozzarella saláta paradicsommal és friss bazsalikommal (V, GM) 7
- Saláta kavalkád morzsolt kecskesajttal és zöldfűszeres öntettel (V, GM) 7

Főételek:

- Camembert sajttal és almával töltött jércemell tekercsek vajmártással mazsolás rizzsel 1,3,7
- Harcsafilé fehérboros-citrusos lime mártással pirított gombócokkal 1,3,7
- Párolt borjú rozmaringos pecsenyelével, akácmézes karottával és burgonyaropogóssal (GM, LM)
- Brokkoli rózsák sajtos bundában ínycenc mártással (V) 1,3,7

Desszertek:

- Fehércsokis tiramisú 3
- Belga csokoládé falatok 1,3
- Idény gyümölcsök válogatása (GM, LM)

Éjfélikor:

- Töltött dagadó házi csalamádéval és friss ropogós kenyérral 1,3

„B” menüsor

Hideg előételek:

- Füstölt tofu falatok krémsajttal zöldségekkel (V, GM) 6,7
- Narancsos-ragacsos kacsamell falatok rukkola ágyon (GM, LM)
- Libamájpástétom erdei gyümölcs kompóttal házi ropogóssal 1,3,7

Leves:

- Citromos-pikáns vadraguleves szalonnás burgonyagombócokkal 1,3,7,9
- Szicíliai zöldségleves (V) 9

Saláták:

- Amerikai káposztasaláta (V, GM) 7
- Kertünk zöldségei pestos jércemellel és fekete olívával (GM, LM)
- Kevert saláta pirított magvakkal, toast kenyérral és zöldfűszeres dresszingsel (V, LM) 5

Főételek:

- Füstölt sajttal és házi sonkával töltött pulykamellrolád bundázva petrezselymes párolt rizzsel 1,3,7
- Búzasörös malackaraj pezsgős párolt káposztával és stircelt burgonyával (GM, LM)
- Párolt szarvascomb kakukkfűves vörösbormártással és rusztikus galuskával 1,3
- Vegetáriánus töltött cukkini csiperkével és bulgurral (V) 1

Desszertek:

- Pralinékrém mogyorógrillázssal 5
- Mozart tortácskák marcipán legyezővel 1,3
- Sárgabarackos-túrós pitécskék 1,3,7

Éjfélikor:

- Klasszikus töltött káposzta tejföllel és szalonnamorzsával 7

A menü ára:

25 főig: 612.500 Ft (minimum ár)

26-50 főig: 23.900 Ft / fő

51 főtől: 22.900 Ft / fő

A menü ára:

25 főig: 625.000 Ft (minimum ár)

26-50 főig: 23.900 Ft / fő

51 főtől: 22.900 Ft / fő



BAHART

Hideg előételek: (Válasszon az alábbiakból 3 fajtát!)

- Hideg vegyes ízelítő friss zöldségekkel (GM, LM)
- Mini wrap tekercsek currys csirkével és zöldségekkel (LM) 1,3
- Parajjal és mozzarellával tekert pulykamell salátával (GM) 7
- Házi kenyér lángos paradicsomos és fokhagymás mártogatósokkal (V) 1,3,7
- Mini tésztakosárcák pástétommal és petrezselyemmel 1,3,7
- Aszalt szilvával töltött csirkemell rolád madársalátával (GM, LM)
- Mézes-mázos csirkemell málnapermetes rukkola salátaágyon (GM, LM)
- Pestos-zöldfűszeres jércemellfalatok uborkaágyon (GM)
- Sertéskaraj rózsabors kéregben erdei gyümölcs lekvárral (GM, LM)
- Sajtválogatások aszalt gyümölcsökkel, dióval tálalva (V, GM) 5,7
- Mini fűszeres fasírtgolyók kerti salátával (LM) 1,3
- Színpompás sajtgolyócskák barna kenyérrel (V) 7
- Mini mozzarella nyársak koktélpáradicsommal (V, GM) 7

Saláták: (Válasszon az alábbiakból 2 fajtát!)

- Svéd gombasaláta (V, GM, LM)
- Majonézes burgonyasaláta baconchips-szel (GM, LM) 7
- Olasz tésztasaláta olívával (V) 1,3
- Friss kevert saláta mustáros dresszingsgel (V, GM, LM) 10
- Görög saláta feta sajttal és olívával (V, GM) 7
- Nizzai saláta tonhallal és citrommal (GM, LM) 4
- Cézár saláta csirkemellel és pirított kenyérkrutonnal 3
- Káposztasaláta (V, GM, LM)
- Majonézes sajtsaláta (V, GM) 7
- Kerti saláta citrusos zöldfűszeres öntettel (V, GM, LM)

Levesek: (Válasszon az alábbiak közül 1 fajtát!)

- Gombakrémleves pirított kenyérképpel (V) 1,3,7
- Tejszínes-tárkonyos pulykaraguleves 1,3,7,9
- Húsleves zöldségekkel és daragaluskával (LM) 1,3,9
- Magyaros zöldborsóleves friss petrezselyemmel tálalva (V, GM, LM) 9
- Tejszínes-fokhagymakrémleves zsemlekrutonnal (V) 1,3,7
- Frankfurtileves 7
- Kolbászos burgonyaleves 9
- Minestrone leves (V) 9





BAHART

Főételek: (Válasszon az alábbiak közül 3 fajtát!)

- Húsos palacsinta selymes paprikamártással és tejföllel 1,3,7
- Roston sült harcsafilé tejszínes-fokhagymamártással és párolt rizzsel 1,3,7
- Csirkemell fokhagymás-sajtos bundában petrezselymes zöldborsós rizzsel 1,3,7
- Sertéssült Vadas-módra házi fűszeres zsemlegombóccal 1,3,7,9
- Bakonyi pulykamell galuskával 1,3,7
- Füstölt sajttal és aszalt szilvával töltött pulykamell bécsi bundában röstivel 1,3,7
- Bajor sertéssült párolt lila káposztával és hagymás törtburgonyával (GM, LM)
- Klasszikus sertéspaprikás házi vajos galuskával 1,3,7
- Magyaros sertéskaraj karikaburgonyával (GM, LM)
- Kacsasült párolt káposztával és petrezselymes burgonyával (GM, LM)
- Mozzarella-paradicsomos csirkemell steak burgonyával (GM) 7
- Penne arrabiata (V) 1,3
- Karfiol szezámagos bundában párolt rizzsel és pikáns tartármártással (V) 1,3,7,11
- Zöldséges-gombás raguval töltött palacsintabatyuk kéksajtos mártással (V) 1,3,7
- Brokkoli sörös-sajtos bundában párolt rizzsel (V) 1,3,7

Desszertek: (Válasszon az alábbiak közül 2 fajtát!)

- Házi meggyes rétes (V, LM) 1,3
- Mákos guba pusztai akácmézzel csurgatva (V) 1,3
- Mogyorós praliné tekercek (V) 1,3,5
- Házi málnás krémes (V) 1,3,7
- Narancslikőrös csokoládétorta (V) 1,3,7
- Karamellás-barackos pohárkrém (V, GM)
- Somlói galuska tejszínhabbal (V, LM) 1,3,7
- Narancsos trüffel falatok (V, LM) 1,3,5,7
- Mini meggyes pitefalatok (V, LM) 1,3,7
- Mascarpone-málna-piskóta trió (V) 1,3,7
- Túrós palacsinta vanília öntettel (V) 1,3,7

A menü ára:

25 főig: 325.000 Ft (minimum ár)

26-50 főig: 12.900 Ft / fő

51 főtől: 11.900 Ft / fő

KOMBINÁLHATÓ MENÜAJÁNLAT