

Welcome fogadás opciók

Pop welcome (30 perc) – 1 500 Ft / fő

Frissen facsart narancslé
Szénsavas és szénsavmentes forrásvíz

Jazzy welcome (30 perc) – 2 000 Ft / fő

Sauska Brut Pezsgő
Frissen facsart narancslé
Szénsavas és szénsavmentes forrásvíz

Szimfónia welcome (30 perc) – 3 500 Ft / fő

Sauska Brut Pezsgő
Kir Royal
Rosé, Sauska Pincészet, Villány
Frissen facsart narancslé
Szénsavas és szénsavmentes forrásvíz

Sajtos és magvas stangli (V)

Akkord welcome (30 perc) – 4 700 Ft / fő (3 darab / fő)

Sauska Brut Pezsgő
Kir Royal
Rosé, Sauska Pincészet, Villány
Frissen facsart narancslé
Szénsavas és szénsavmentes forrásvíz

Sajtos és magvas stangli (V)
Kéksajtos profíterol, szárított paradicsom (V)
Füstölt lazac tatár, rozskenyér, snidlinges sajtkrém, száras kapribogyó

Opera welcome (30 perc) – 6 500 Ft / fő (3 darab / fő)

Villa Sandi Prosecco
Szepsy István Furmint
Házi limonádé
Frissen facsart narancslé
Szénsavas és szénsavmentes forrásvíz

Sajtos és magvas stangli (V)
Házi marhasonka canapé, fehér kruton, mustármag, tartár szósz, csemegeuborka (LM)
Kacsamáj mousse, sárgabarack chutney, kacsamellsonka, briós

Kávészünet opciók

Pop kávészünet (30 perc) – 2 800 Ft / fő

Kávé- és teaválaszték
Házi limonádé
Szénsavas és szénsavmentes forrásvíz

Jazzy kávészünet (30 perc) – 3 900 Ft / fő

Kávé- és teaválaszték
Házi limonádé
Frissen facsart narancslé
Szénsavas és szénsavmentes forrásvíz

Sajtos és magvas stangli (V)
Gyümölcsnyárs (V)

Édes és sós teasütemények:

- Mini croissant (V)
- Mini pain au chocolate (V)
- Mini vaníliás csiga (V)
- Olíva roll (V)
- Kéksajtos profiterol, aszalt paradicsom (V)

Szimfónia kávészünet (30 perc) – 5 200 Ft / fő

Kávé- és teaválaszték
Házi limonádé
Frissen facsart narancslé
Szénsavas és szénsavmentes forrásvíz

Sajtos és magvas stangli (V)
Gyümölcsnyárs (V)

Édes és sós teasütemények:

- Mini croissant (V)
- Mini pain au chocolate (V)
- Mini vaníliás csiga (V)
- Olíva roll (V)
- Kéksajtos profiterol, aszalt paradicsom (V)

Quiche választható töltelékkel:

- cheddar sajt, paraj, fokhagyma (V)
- lazac
- bacon, póréhagyma
- gomba (V)

Canapé válogatás:

- Fehér kenyér kruton, füstölt padlizsánkrém, sült kápia paprika, kecskesajt (V)
- Rozskenyér, füstölt lazac tatár, snidlinges sajtkrém, száras kapribogyó
- Fehér kenyér, pármaj sonka, koktélpáradicsom, pesto (LM)

Akkord kávészünet (30 perc) – 6 900 Ft / fő

Kávé- és teaválaszték

Házi limonádé

Frissen facsart narancslé

Szénsavas és szénsavmentes forrásvíz

Édes és sós teasütemények:

- Mini croissant (V)
- Mini pain au chocolate (V)
- Mini vaníliás csiga (V)
- Olíva roll (V)
- Kéksajtos profiterol, aszalt paradicsom (V)

Füstölt lazac szeletek, főtt tojás, kapribogyó (GM, LM)

Sajtos-sonkás croissant (V)

Mini tart: pirított brie sajt, hagymalekvár, bébi paraj, törökmogyoró (V)

Cappuccino: krémleves csészében, sajt keksszel, választható:

- sárgarépa, gyömbér, koriander (V)
- póréhagyma, burgonya (V)
- fűszeres paradicsom (V)

Gyümölcsnyárs (GM, LM)

Házi készítésű süteményválogatás cukrászatunkból

Szalón snack (60 perc) – 7 900 Ft / fő

Kávésző és teaválaszték

Házi limonádé

Frissen facsart narancslé

Szénsavas és szénsavmentes forrásvíz

Édes és sós teasütemények:

- Mini croissant (V)
- Mini pain au chocolate (V)
- Mini vaníliás csiga (V)
- Olíva roll (V)
- Kéksajtos profiterol, aszalt paradicsom (V)

Mandula sajtkrém, bébi római szív levél, aszalt koktélpáradicsom, kalamata olíva (vegán)

Skagen toast, (vajon pirított fehér kenyér, majonéz koktélrák) hering kaviár (LM)

Canapé válogatás:

- Fehér kenyér kruton, füstölt padlizsánkrém, sült kápi paprika, kecskesajt (LM, V)
- Rozskenyér, füstölt lazac tatár, snidlinges sajtkrém, száras kapribogyó
- Fehér kenyér, pármái sonka, koktélpáradicsom, pesto (LM)

Quiche választható töltelékkel:

- cheddar sajt, paraj, fokhagyma (V)
- lazac
- bacon, póréhagyma
- gomba (V)

Házi készítésű süteményválogatás cukrászatunkból

Friss gyümölcsnyárs (GM, LM)

Büféreggeli opciók

Pop büféreggeli – 7 900 Ft / fő (min. 15 fő) (az italkínálat 60 percre érvényes)

Kávé- és teaválaszték
Házi limonádé, gyümölcslé
Szénsavas és szénsavmentes forrásvíz

Reggeli péksütemények, kenyerek, pékáruk
Vaj, lekvár, méz, mogorókrém
Sajtválogatás (4 féle hazai és nemzetközi sajt, házi chutney, gyümölcsök, olajos magvak) (V, GM)
Felvágott válogatás (pármiai sonka, téliszalámi, kolbász, savanyúságok, tojáskrém, kacsamájás zsír) (LM, GM)
Müzli, gyümölcsjoghurt, aszalt gyümölcs (GM)
Granola (GM)
Friss zöldség (répa baton, angol zeller, retek, paradicsom) és gyümölcs (LM, GM, V)

Jazzy büféreggeli – 10 900 Ft / fő (min. 15 fő) (az italkínálat 60 percre érvényes)

Kávé és teaválaszték
Házi limonádé
Frissen facsart narancslé
Szénsavas és szénsavmentes forrásvíz

Reggeli péksütemények, kenyerek, pékáruk
Körözött (GM), hummusz (LM, GM, V), füstölt padlizsánkrém (LM, GM)
Vaj, lekvár, méz, mogorókrém
Felvágott válogatás (pármiai sonka, téliszalámi, kolbász, savanyúságok, tojáskrém, kacsamájás zsír) (LM, GM)
Juhtúró, sült kápia paprika (V, GM)
Sajtválogatás (4 féle hazai és nemzetközi sajt, házi chutney, gyümölcsök, olajos magvak) (V, GM)
Füstölt lazac szeletek, főtt tojás, kapribogyó (LM, GM)
Müzli, gyümölcs joghurt, aszalt gyümölcs (GM)
Császármorzsa, Tokajiban áztatott mazsola, kandírozott narancshéj, házi baracklekvár
Almás pite tart
Friss zöldség (répa baton, angol zeller, retek, paradicsom) és gyümölcs (LM, GM, V)

Opera brunch – 15 900 Ft / fő (min. 25 fő)
(az italkínálat 90 percre érvényes)

Kávésző és teaválaszték
Házi limonádé
Frissen facsart narancslé
Szénsavas és szénsavmentes forrásvíz

Reggeli péksütemények, kenyerek, pékáruk
Sajtos és magvas stangli (V)
Vaj, lekvár, méz, mogyorókrém

Quiche választható töltelékkel:

- cheddar sajt, paraj, fokhagyma (V)
- lazac
- bacon, póréhagyma
- gomba (V)

Körözött (GM), hummusz (LM, GM, V), füstölt padlizsánkrém (LM, GM)
Tonhalsaláta, olívbogyó (LM, GM)
Kacsamájkrémes mini briós, sárgabarack lekvár
Felvágott válogatás (pármai sonka, téliszalámi, kolbász, savanyúságok, tojáskrém, kacsamájás zsír) (LM, GM)
Sajtválogatás (4 féle hazai és nemzetközi sajt, házi chutney, gyümölcsök, olajos magvak) (V, GM)
Juhtúró, sült kápia paprika (V, GM)
Báránypástétom, friss saláta, mustár (LM, GM)
Füstölt lazac szeletek, főtt tojás, száraz kapribogyó (LM, GM)
Sült bacon (LM, GM), rösztli burgonya (V, LM), grillezett paradicsom (V, LM, GM)
Grillezett fehér kolbász, édes mustár (LM)

Cappuccino: krémleves csészében, sajt keksszel, választható:

- sárgarépa, gyömbér, koriander (V)
- póréhagyma, burgonya (V)
- fűszeres paradicsom (V)

Amerikai palacsinta, juharszirup (V)
Házi készítésű süteményválogatás cukrászatunkból
Friss zöldség (répa baton, angol zeller, retek, paradicsom) és gyümölcs (LM, GM)

Brunch esetén, extrán kérhető 2 000 Ft / fő felár ellenében:

Sauska pezsgő
Gyümölcsös smoothie-k

Büfé menü opciók – 25-60 fő részére

Pop büfé menü – 12 900 Ft / fő

Előételek és canapék

Frissen sült fehér és barna zsemle (V)

Kevert salátalevelek, három féle öntettel, cruditék (V, GM, a joghurtöntet kivételével LM)

Füstölt lazac, rozskenyér, vaj, tojás, kapribogyó

Kacsamáj terrine, házi sárgabarack chutney, kacsamellsonka

Báránypástétom, currys karfiol, házi kenyér (LM, GM)

Választható krém- vagy húsleves

Krémlevesek sajt keksszel:

- sárgarépa, gyömbér, koriander (V)
- póréhagyma, burgonya (V)
- fűszeres paradicsom (V)

Húslevesek (húsával, zöldségekkel):

- tyúkhúsleves (LM, GM)
- marhahúsleves (LM, GM)

Főételek

Vörösboros marharagu, zöldségek, polenta, marinált mustármag (GM)

Lazacpisztráng, tejszínes póréhagyma, vajas burgonya (GM)

Gnocchi, tejszínes gombaragu, paraj (GM, V)

Mustáros csirke, sült zöldségek (GM)

Desszertek

Gyümölcs tartelette

Csokoládé mousse (GM)

Panna cotta, erdei gyümölcsragu

Jazzy büfé menü – 13 900 Ft / fő

Előételek és canapék

Frissen sült fehér és barna zsemle (V)

Kevert saláta levelek, három féle öntet, cruditék – koktélpáradicsom, uborka, répaszeletek (V, GM, a joghurtöntet kivételével LM)

Cézár saláta, csirkemellsonka, parmezán, fokhagymás crouton

Kacsamáj terrine, házi sárgabarack chutney, kacsamellsonka, briós

Házi marhasonka canapé, fehér kruton, mustármag, tartár szósz, csemege uborka (LM)

Választható krém- vagy húsleves

Krémlevesek sajt keksszel:

- sárgarépa, gyömbér, koriander (V)
- póréhagyma, burgonya (V)
- fűszeres paradicsom (V)

Húslevesek (húsával, zöldségekkel):

- tyúkhúsleves (LM, GM)
- marhahúsleves (LM, GM)

Párolt-sült báránylapocka, zöldséges bulgur (LM)

Harcsapaprikás, túrós csusza

Zöldség curry, basmati rizs (LM, GM)

Zöldségágyon sült csirkealsócomb, tepsis burgonya (LM, GM)

Desszertek

Gyümölcs tartelette

Passiógyümölcs profiterol

Csokoládé mousse (GM)

Szimfónia büfé menü – 15 900 Ft / fő

Előételek és canapék

Sajtos és magvas stangli (V)
Frissen sült fehér és barna zsemle (V)
Pácolt-sült zöldségek, aoli (V, LM, GM)
Paradicsomos focaccia, házi marhasonka, savanyú uborka (LM)
Sertés rillette, savanyított zöldségek, kruton (LM)
Báránypástétom, curry-s karfiol (LM, GM)

Választható krém- vagy húsleves

Krémlevesek sajt keksszel:

- sárgarépa, gyömbér, koriander (V)
- póréhagyma, burgonya (V)
- fűszeres paradicsom (V)

Húslevesek (húsával, zöldségekkel):

- tyúkhúsleves (LM, GM)
- marhahúsleves (LM, GM)

Főételek

Sült kacsacomb, beluga lencseragu, brokkoli (LM, GM)
Pirított lazacfilé, quinoa, édeskömény (LM)
Paradicsomos, sült padlizsánragu, paprikás kuskusz (LM)
Bőrös, sült malaccomb, bajor káposzta, tepsis burgonya (LM, GM)

Desszertek

Epres túrókrém, pirított zabpehely (GM)
Csokoládé textúrák, bogys gyümölcsök
Earl Grey Dulcey, ganache, málna

Opera büfé menü – 20 900 Ft / fő

Előételek és canapék

Salátabár

- kevert salátalevelek
- pirított magvak – napraforgó, tökmag, lenmag (vegán, LM, GM)
- csicseriborsó saláta (vegán, LM, GM)
- édeskömény á la grecque (vegán, LM)
- cheddar sajt kockák (V, GM)
- cruditék – kockáztatott paradicsom, uborka, répaszeletek (V, LM, GM)
- három féle öntet – mustár (V, LM, GM), balzsamecet (V, LM, GM), joghurt (V, GM)

Rómaisalátalevelek, cézár dresszing, csirkemellsonka, parmezán, fokhagymás kruton

Csicseriborsó fánk, hummusz, kápi paprika (V)

Sajtválogatás (4 féle hazai és nemzetközi sajt, házi chutney, gyümölcsök, olajos magvak) (V, GM)

Felvágott válogatás (pármai sonka, téliszalámi, kolbász, savanyúságok, tojáskrém, kacsamájzsír) (LM, GM)

Kacsamáj terrine, házi sárgabarack chutney, kacsamellsonka

Skagen toast (vajon pirított fehér kenyér, majonézes-kapros ráksaláta), hering kaviár (LM)

Választható krém-, hús- vagy raguleves

Krémlevesek sajt keksszel:

- sárgarépa, gyömbér, koriander (V)
- póréhagyma, burgonya (V)
- fűszeres paradicsom (V)

Húslevesek (húsával, zöldségekkel):

- tyúkhúsleves (LM, GM)
- marhahúsleves (LM, GM)

Ragulevesek:

- gulyásleves (LM, GM)
- vadraguleves (vaddisznó)
- tárkonyos borjúraguleves

Főételek

Gnocchi, tejszínes gombaragu, paraj (GM, V)

Bélszínérmék, vörösbor mártás, gratin burgonya, sült sárgarépa, brokkoli (GM)

Harcapaprikás, túrós csusza

Vörösboros kakas, gomba, fokhagymás baguette

Desszertek

Citromos tartelette

Barackos-csokoládé krémes

Fehér csokoládé mousse, lime

Friss gyümölcsnyárs

Aria büfé menü – 25 900 Ft / fő

Amuse bouche

Cékla bonbon, tormás tejföl, marinált gyömbér (GM)

Előételek és canapék

Salátabár

- kevert salátalevelek
- pirított magvak – napraforgó, tökmag, lenmag (vegán, LM, GM)
- csicseriborsó saláta (vegán, LM, GM)
- édeskömény á la grecque (vegán, LM)
- cheddar sajt kockák (V, GM)
- cruditék – kockáztatott paradicsom, uborka, répaszeletek (V, LM, GM)
- három féle öntet – mustár (V, LM, GM), balzsamecet (V, LM, GM), joghurt (V, GM)

Sajtválogatás (4 féle hazai és nemzetközi sajt, házi chutney, gyümölcsök, olajos magvak) (V, GM)

Felvágott válogatás (pármai sonka, téliszalámi, kolbász, savanyúságok, tojáskrém, kacsamájás zsír) (LM, GM)

Kacsamáj terrine, házi sárgabarack chutney, kacsamellsonka

Füstölt lazac tatár, rozskenyér, kapribogyó

Skagen toast (vajon pirított fehér kenyér, majonézeskapros ráksaláta), hering kaviár (LM)

Báránypástétom, curry-s karfiol (LM, GM)

Házi marhasonka canapé, fehér kruton, mustármag, tartár szósz, csemegeuborka (LM)

Kéksajtos profíterol, aszalt paradicsom (V)

Választható krém-, hús- vagy raguleves

Krémlevesek sajt keksszel:

- sárgarépa, gyömbér, koriander (V)
- póréhagyma, burgonya (V)
- fűszeres paradicsom (V)

Húslevesek (húsával, zöldségekkel):

- tyúkhúsleves (LM, GM)
- marhahúsleves (LM, GM)

Ragulevesek:

- gulyásleves (LM, GM)
- vadraguleves (vaddisznó)
- tárkonyos borjúraguleves

Főételek

Vörösboros vaddisznópofa, knédli (GM)

Sült marha hátszín, burgonya gratin, sült sárgarépa, brokkoli (GM)

Sült kacsacomb, bajor káposzta, tepsis burgonya (LM, GM)

Lazacpisztráng, édeskömény ragu, quinoa (GM)

Zöldség curry, basmati rizs (V, LM, GM)

Desszertek

Tonkababos tejszokoládé mousse, körte, zabos-mogyorós karamellizált ostya

Áfonya mousse, füge, financier

Praliné, csokoládé mousse

Melange, méz zselé, espresso, panna cotta, tejhab, törökméz (GM)

Gyümölcsnyárs (V, LM, GM)

Fingerfood opciók – 20-70 fő részére

Pop finger food menü – 10 900 Ft / fő

Hideg falatok

Sajtos és magvas stangli (V)

Canape válogatás:

- Fehér kenyér kruton, füstölt padlizsánkrém, sült kápia paprika, kecskesajt (V)
- Rozskenyér, füstölt lazac tatár, snidlinges sajtkrém, száras kapribogyó
- Fehér kenyér, pármiai sonka, koktélpáradicsom, pesto (LM)

Parajos-sajtos quiche (V)

Kéksajtos profiterol, aszalt paradicsom (V)

Meleg falatok

Csirke satay, kókusz- és ananász gél, satay mártás (GM)

Zöldséges tavaszi tekercs, szója dip (V, LM)

Tőkehal krokett, alioli

Marha taco, cheddar, joghurt, jalapeño

Desszertek

Csokoládé mousse, erdei gyümölcs (GM)

Esterházy cake pop (GM)

Gyümölcsnyárs (V, LM, GM)

Jazzy finger food menü – 14 900 Ft / fő

Hideg falatok

Sajtos és magvas stangli (V)

Canape válogatás:

- Fehér kenyér kruton, füstölt padlizsánkrém, sült kápia paprika, kecskesajt (V)
- Rozskenyér, füstölt lazac tatár, snidlinges sajtkrém, száras kapribogyó
- Fehér kenyér, pármiai sonka, koktélpáradicsom, pesto (LM)

Rómaisaláta-levelek, cézár dresszing, csirkemellsonka, parmezán, fokhagymás kruton

Sós mini tart válogatás:

- grillezett kecskesajt, hagymalekvár (V)
- kacsamájkrém, házi sárgabarack chutney, kacsamellsonka
- házi marhasonka, borsos sajtkrém, kapribogyó, petrezselyem, mustár

Profiterol, kéksajt krém, szárított paradicsom (V)

Póréhagyma-burgonya cappuccino, tejfölhab, bacon por (GM)

„Bloody Mary” koktélpáradicsom (LM, GM)

Meleg falatok

Gomba rizottó (V, GM)

Harcspaprikás, túrós csusza

Vörösboros marhapofa, zelleres burgonyapüré, marinált mustármag (GM)

Desszertek

Gyümölcsös crumble

Tejcsokoládés tonkabab tartelette, málna

Mille-feuille, datolya

Opera finger food menü – 15 900 Ft / fő – 30-70 fő részére

Hideg falatok

Sajtos és magvas stangli (V)

Fűszeres mogoró (LM, GM)

Profiterol, kéksajt krém, szárított paradicsom (V)

Kacsamáj mousse, kacsamellsonka, házi sárgabarack chutney, briós

Cékla bonbon, tormás tejföl, marinált gyömbér (V, GM)

Paradicsomos focaccia, házi marhasonka, savanyú uborka (LM)

Báránypástétom, currys karfiol (LM, GM)

Canapé válogatás:

- Fehér kenyér crouton, füstölt padlizsánkrém, sült kápia paprika, kecskesajt (V)
- Rozskenyér, füstölt lazac tatár, snidlinges sajtkrém, száras kapribogyó
- Fehér kenyér, pármai sonka, koktélpáradicsom, pesto (LM)

Sós mini tart válogatás:

- grillezett kecskesajt, hagymalekvár (V)
- erdei gombakrém, marinált gomba, csöpögtetett tejföl
- házi marhasonka, borsos sajtkrém, kapribogyó, petrezselyem, mustár

Meleg falatok

Csirke satay, kókusz- és ananász gél (GM, LM)

Zöldséges tavaszi tekercs, szója dip (LM, V)

Tőkehal beignet, alioli

Rák tempura, chilis kápia lekvár (LM)

Desszertek

Trüffel tartelette

Madártej panna cotta (GM)

Túrógombóc, édes morzsa, maracuja

Aria finger food menü – 25 900 Ft / fő – 30-70 fő részére

Hideg falatok

Tonhal tatár, szezámos ropogós (LM)

Kacsamáj mousse, kacsamellsonka, házi sárgabarack chutney, briós

Sós mini tart válogatás:

- grillezett kecskesajt, hagymalekvár (V)
- erdei gombakrém, marinált gomba, csöpögtetett tejföl
- házi marhasonka, borsos sajtkrém, kapribogyó, petrezselyem, mustár

Céklasaláta, kecskesajt, törökmogyoró, narancs vinaigrette (V, GM)

Házi marhasonka canapé, fehér kruton, mustármag, tartár szósz, csemege uborka (LM)

Meleg falatok

Osztiga tempura, tápióka gyöngyök, marinált uborka, (LM)

Lazacderék, grapefruit vinaigrette, citromhéj püré (GM)

Csicseriborsó fánk, hummusz, kápia paprika (V)

Rák krokett, szója dip (LM)

Vaddisznópofa, polenta, gomba brokkoli (GM)

Bárányborda, paszternákpüré, brokkoli (GM)

Zöldség curry, basmati rizs (vegán, LM, GM)

Desszertek

Praliné- és csokoládé mousse, keksz

Almás pite tartelette, dió mousse, barack

Epres panna cotta, rebarbara, bazsalikom (GM)

Csokoládés fánk, maracuja, kókusz mousse

Gyümölcsnyárs (V, LM, GM)

Felszolgált menük

Pop menü

3 fogás – 6 750 Ft / fő

4 fogás – 7 900 Ft / fő

Nyári zöldségsaláta paradicsomfagylalttal (vegán, LM, GM)

Burgonya-póréhagyma cappuccino sajt keksszel (V)

Sült porchetta, rántott sertésszűz beluga lencsesalátával (LM)

Aria Rákóczi túrós

Jazzy menü

3 fogás – 8 790 Ft / fő

4 fogás – 10 590 Ft / fő

Füstölt pisztráng tárkonnyal, joghurttal, uborkával (GM)

Paradicsom-mozzarella cappuccino (GM, V)

Csirke suprémé házi gnocchival, zöld spárgával, égetett póréhagymával

Sajttorta, erdei gyümölcsragu (V)

Szimfónia menü

3 fogás – 12 200 Ft / fő

4 fogás – 13 350 Ft / fő

Kacsamáj brulée, balzsamecetes epersaláta, borsos roppanós, házi briós

Buggyantott tojás paraj veloutén parmezán ropogóssal, borjúláb krokettel, füstölt borjúnyelvvel

Göngyölt báránylapocka és -borda, olívás cukkíniraguval és kecsketej krokettel

Fehér csoki, rózsza, málna, szezám

Aria gála menü

5 fogás – 20 625 Ft / fő

6 fogás – 22 725 Ft / fő

Bélszín tatár buggyantott fürjtojással, mustárfagylalttal

Vad erőleves húzával, zöldségekkel (LM)

Pirított kacsamáj, aszaltszilva-püré, kacsamellsonka, lyoni hagyma (LM)

Harcsafilé sült karfiolrózsákkal, marinált fekete kagylóval és lila káposzta gazpachoval (GM)

Bélszínszeletek langyos paradicsomsalátával, burgonya gratinnel, vörösbor mártással és chimichurival (GM)

Azálea csokoládé mousse passiógyümölcscsel

Family style menü – 9 200 Ft / fő

Kenyér és vaj

Előételek:

Bélszín tatár pirítóssal, frisée salátával (LM)
Füstölt pisztrángfilé kígyóborkával, joghurttal (GM)
Kevert salátalevelek balzsamecet öntettel (V, LM, GM)
Antipasti válogatás (GM)

Főételek:

Csirke suprême (GM)
Sült harcsafilé (LM, GM)
Göngyölt báránylapocka (LM, GM)
Patiszon tempura (LM)

Köretek:

Gombás-parajos gnocchi (V)
Burgonya gratin (V, GM)
Pirított zöldspárga és paraj (V, GM)
Párolt fekete rizs (GM, V),
Patiszon remoulade (V, GM)

Desszert válogatás

Válogatás napi desszertkínálatunkból

Italcsomag opciók

Ebéd italcsomag I. – 3 100 Ft / fő

2 pohár üdítő vagy ásványvíz
Kávé- és teaválaszték

Ebéd italcsomag II. – 3 900 Ft / fő

1 pohár a ház borából vagy 1 pohár sör
1 pohár üdítő vagy ásványvíz
Kávé- és teaválaszték

Ebéd italcsomag III. – 5 500 Ft / fő

2 pohár a ház borából
1 pohár üdítő vagy ásványvíz
Kávé- és teaválaszték

Pop korlátlan italcsomag (alkoholmentes)

1 óra	3 500 Ft / fő
2 óra	5 900 Ft / fő
3 óra	7 400 Ft / fő
4 óra	9 300 Ft / fő

Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz
Üdítőitalok
Házi limonádé
Gyümölcslevek
Kávé- és teaválaszték

Jazzy korlátlan italcsomag

1 óra	5 900 Ft / fő
2 óra	8 700 Ft / fő
3 óra	11 800 Ft / fő
4 óra	13 700 Ft / fő

Légli Ottó Chardonnay
Günzer Cabernet Sauvignon
First Craft Pilsner
Szénsavas italok, rostos gyümölcslevek
Szénsavas- és szénsavmentes ásványvíz
Kávé- és teaválaszték

Szimfónia korlátlan italcsomag

1 óra	6 900 Ft / fő
2 óra	9 900 Ft / fő
3 óra	12 500 Ft / fő
4 óra	15 200 Ft / fő

Böjt Egri Csillag
Dúzi Tamás Rosé
Takler Merlot
First Craft Pilsner
Szénsavas italok, rostos gyümölcslevek
Szénsavas- és szénsavmentes ásványvíz
Kávé- és teavászték

Opera korlátlan italcsomag

1 óra	9 700 Ft / fő
2 óra	12 500 Ft / fő
3 óra	15 500 Ft / fő
4 óra	18 900 Ft / fő

Villa Sandi Prosecco
Szepsy István Furmint
Sauvignon Blanc, Etyeki Kúria, Etyek
Dúzi Tamás Rosé
Áldás, St. Andrea, Eger
Etyeki Kúria Pinot Noir
First Craft Pilsner
Szénsavas italok, rostos gyümölcslevek
Szénsavas- és szénsavmentes ásványvíz
Kávé- és teavászték

Koktélok – 2 800 Ft / koktél

Fruto del Sol

Rum, falernumlikőr, bitter lemon, körte, citrus

Ginmaicha

Gin, matcha, pirított barna rizs, tonik, lime

Kir Royal

Cassis Liqueur, Prosecco

Mojito

Rum, lime juice, cukor, menta levél, szóda

Negroni Sbagliato

Rosso Vermut, Campari, pezsgő

Aperol Spritz

Aperol, pezsgő, szóda, narancshéj

Martini Bitter Tonic

Martini Bitter, tonik

Moscow Mule

Vodka, lime, gyömbérsör

Cosmopolitan – 2 800 Ft

Daiquiri – 2 800 Ft

Old Fashioned – 3 100 Ft

Manhattan – 3 100 Ft

Long Island Iced Tea – 3 500 Ft

Előre egyeztetett koktélválasztékkal, fogyasztás alapján számlázzuk.

Koktélbár (min. 15 fő)

A fenti koktélok közül 4 kiválasztott koktél korlátlan fogyasztással.

1 óra	6 900 Ft / fő
2 óra	10 200 Ft / fő
3 óra	11 900 Ft / fő
4 óra	13 700 Ft / fő