

MENU GRUPOWE STANDARD JESIEŃ 2020

Oferta zawierająca tradycyjne i sztandarowe węgierskie potrawy, na które nasi goście decydują się najczęściej. Znajdują się w niej zarówno dania mięsne, rybne jak i wegetariańskie. Format menu zakłada, że przystawki czekają na Państwa na stole, natomiast reszta dań jest w formule serwowanej

Przystawki- czyli czym Węgrzy witają swoich gości:

Pasty węgierskie- z wątróbek drobiowych i brandy (májpástétum), z bryndzy i twarogu (körözött), z pikantnej papryki i paprykowy smalec

Świeżo pieczony chleb o zwartym miększu

Ostre i łagodne salami i kielbasy oraz wędzona słonina z mangelicy

Marynowane papryki jabłkowe, strudle z karmelizowaną kapustą

Zupy tradycyjne serwowane w kociołkach:

Bográcsgulyás- Pikantna zupa gulaszowa z wołowiną i kluseczkami galuszka
Spicy goulash soup with galushka noodles

Halászlé-Tradycyjna zupa rybna z filetem suma
Traditional fish soup with fillet served in a cauldron

Dania główne do wyboru:

Lecsó- Lecso z kielbasą z mangelicy lub wegańskie z konfitowanymi ziemniakami
Lecso with mangalica sausage or vegan with potatoe confit

Debreceni tokány- tokań po debreczyńsku z rostbefu ze świeżymi warzywami, kielbasą i groszkiem cukrowym podany z konfitowanymi ziemniakami
Rostbeef with fresh vegetables, sausage and sugar peas, served with potatoe confit

Süllő - Sandacz z chrupiącą skórą na palonym maśle z cytrynową sałatką, makaronem tarhonya z beszamelem i serem cheddar
Zander with a crispy crust on roasted butter with lemon salad and tarhonya with béchamel and cheddar cheese

Desery do wyboru:

Gundel palacsinta

Naleśnik z musem orzechowym i płynącą czekoladą
Pancake with nut mousse and flaming chocolate

Gesztenyepüré

Puree z jadalnych kasztanów z rumem i waniliową bitą śmietaną
Chestnut puree with rum and vanilla whipped cream

Koszt menu 105zł/ osobę

Do rachunku zostanie doliczony serwis w wysokości 10% całkowitej kwoty rachunku

MENÜSOR / MENU DEGUSTACYJNE / DEGUSTATION MENU

Dziesięciodaniowa uczta kulinarna w charakterze nowoczesnej kuchni węgierskiej, która zapewni niezapomniane wrażenia z wizyty w Borpince. Poniższe menu serwowane jest gościom w całości co pozwala spróbować wielu niecodziennych potraw, oryginalnych połączeń smakowych i najwyższej jakości surowców podczas jednego spotkania przy stole.

Amuse bouche

Hagymásoliva, erőspaprikakrém, ciabatta

Oliwa szczypiorkowa, pasta paprykowa, pieczywo
Chives olive, hot pepper mousse, ciabatta

Przystawki/ Appetizers

Új kápostás tócsni sült paprikával

Placki z młodej kapusty, płatki owsiane, pieczona papryka
Cabbage and oatflake pie with backed paprika

Lóbab mangalica szalonnaival

Chrupiący bób, wędzona słonina z mangalicy, palone masło, szczypior
Crunchy broad beans, mangalica bacon, roasted butter, chive

Rostbef carpaccio sóska majonézzel

Carpaccio z suszonego rostbefu, majonez szczawiowy
Rostbef carpaccio, sorrel mayonnaise

Dania główne/ Main courses

Gomba paprikás galuskával

Paprykarz z kurek z kluseczkami gouluszką i kwaśną śmietaną
Mushroom paprikash, galushka noodles, sour cream

Lecsó mangalica kolbasszal

Lecso z kiełbasą z mangalicy
Letcho with mangalica sausage

Sertésborda Tokaji szamorodnyba

Żeberka wieprzowe w tokaju Szamorodny z grillowanymi warzywami i ziemniakami
Pork ribs in Tokaji samorodny, grilled vegetables, potatoes

Desery/ Desserts

Kakaós crumble körtével és barackkal

Kakaowe crumble z migdałami, gruszką i brzoskwinia
Cocoa crumble with almonds, pear and apricot

Füge sajtorta

Sernik z karmelizowaną figą
Cheese-cake with carmelized figs

Koszt menu degustacyjnego 120zł/ osobę

Do rachunku zostanie doliczony serwis w wysokości 10% całkowitej kwoty rachunku