



Menu degustacyjne grudzień 2020 - idealne na Świąteczne spotkanie firmowe

Oferta świąteczna kierowana do osób ceniących najwyższą jakość- inspirowana kuchnią węgierską. W menu znajdą Państwo tradycyjne węgierskie dania w nowatorskiej odsłonie- przy użyciu najlepszych technik i surowców- ale ciągle w madziarskim stylu. Każdy z Państwa gości otrzyma pełny pakiet przystawek, zup, dań głównych i deserów dzięki czemu będzie mógł spróbować całego przekroju Szenteste.

Przystawki:

Harcsa Haltatar- Tatar ze świeżego i wędzonego suma w dymie morelowym z limonką, koprem i kaparami

Rétes – strudel z karmelizowaną kapustą

Pierozki z gęsiną

Zupy serwowane w tradycyjnych kociołkach:

Bográcsgulyás Pikantna zupa gulaszowa z wołowiną i kluseczkami galuszka

Halászlé Tradycyjna zupa rybna z filetem suma

Dania główne:

Polędwiczka wieprzowa w musie paprykowym z puree z ziemniaków truflowych

Sandacz pieczony w pergaminie z cytrusami i palonym porem

Burak zapiekany z kozim serem i orzechami

Dodatki:

Ziemniaki konfitowane w maśle rozmarynowym

Węgierski bigos z bikaverem

Fasolka szparagowa na wędzonej słoninie

Pikle węgierskie z kminkiem

Desery do wyboru:

Zserbó- Tradycyjny przekładaniec z marmoladą morelową, orzechami i polewą czekoladową

Szoloncukor- Praliny z czekolady z nadzieniem kasztanowym, waniliowym i marcepanowym

Koszt menu degustacyjnego 130zł /osobę - do rachunku doliczone będzie 10% serwisu



Menu standard grudzień 2020 – idealne na Świąteczne spotkanie firmowe

Oferta świąteczna dla małych i dużych grup. W menu znajdują Państwo tradycyjne węgierskie dania które nieodłącznie towarzyszą celebrowaniu świąt w madziarskim klimacie. Przyjęcie zasiadane z pełnym serwisem kelnerskim dostępne zarówno w klimatycznych piwnicach Borpince jak i części parterowej.

Przystawki:

Smalec paprykowy, paszтет z wątróbek z brandy oraz pasta serowa körözött podana ze świeżym pieczywem własnego wypieku i marynowaną papryką jabłkową, pikantna pasta paprykowa, kiełbasy, salami i solona słonina z mangalicy, sery korotyńskie z żurawiną, strudle z karmelizowaną kapustą

Zupy serwowane w tradycyjnych kociołkach:

Bográcsgulyás- Pikantna zupa gulaszowa z wołowiną i kluseczkami galuszka

Halászlé- Tradycyjna zupa rybna z filetem suma serwowana w kociołku

Dania główne do wyboru:

Lecso z kiełbasą z mangalicy lub wegańskie

Policzki wołowe w czerwonym winie z rozmarynem

Sandacz pieczony w pergaminie z cytrusami i palonym porem

Dodatki:

Ziemniaki konfitowane w maśle rozmarynowym

Szpinakowe goluszki

Fasolka szparagowa na wędzonej słoninie

Pikle węgierskie z kminkiem

Desery do wyboru:

Gesztenye püré

Puree z jadalnych kasztanów z rumem i waniliową bitą śmietaną

Zserbó

Tradycyjny przekładaniec z marmoladą morelową, orzechami i polewą czekoladową

Koszt menu 110zł / osobę do rachunku zostanie doliczone 10 % serwisu