



SZILVESZTER 2023.

2023. 12. 31. 21.00.

MENÜ:

Aperitív:

Dupla ágyas alma pálinka vagy Unicum vagy Martini

Pikáns-lencsés borjúragulév cipóban

2 személyes bőségtál:

Fehérnép erénye (kocánk legjava egészben kisütve, mustárnak mártásával kínálva: s így kedvedre teszünk e kedves szüzzel)

Guinever palástja (A marhának legjavát palástba burkolom, s a steaket elibéd tálalom)

Vörös Lovag dárdája (Amúgy férfiasan feltűzők dárdámra minden jót: szüzet, kolbászt, hagymát)

Szerencse fia (Malacunk bőrös karaja ropogósra sütve)

Szerzetesek étke (Kocának csülke ropogósra sütve, burgonyával, hagymával meglepve)

Sir Vincent bája (Vöröskáposztával elnémított liba combját sütőben pirítom, amíg jólesik)

3 személyes bőségtál:

A bárányok hallgatnak (Bárányom citrommal, babérral, hagymával pikánsan sül ki, ma csókot ne kérjen tőled senki)

Guinever palástja (A marhának legjavát palástba burkolom, s a steaket elibéd tálalom)

Szerzetesek étke (Kocának csülke ropogósra sütve, burgonyával, hagymával meglepve)

Szerencse fia (Malacunk bőrös karaja ropogósra sütve)

Vörös Lovag dárdája (Amúgy férfiasan feltűzők dárdámra minden jót: szüzet, kolbászt, hagymát)

Merlin kosara (A marha legjavát csíkokra szabdalom, s kegyelmed kosarába csípősre varázsolom)

Sir Vincent bája (Vöröskáposztával elnémított liba combját sütőben pirítom, amíg jólesik)

4 személyes bőségtál:

A bárányok hallgatnak (Bárányom citrommal, babérral, hagymával pikánsan sül ki, ma csókot ne kérjen tőled senki)

Guinever palástja (A marhának legjavát palástba burkolom, s a steaket elibéd tálalom)

Szerzetesek étke (Kocának csülke ropogósra sütvé, burgonyával, hagymával meglepve)

Szerencse fia (Malacunk bőrös karaja ropogósra sütvé)

Sir Vincent bája (Vöröskáposztával elnémított liba combját sütőben pirítom, amíg jólesik)

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 (Bárányom citrommal, babérral, hagymával pikánsan sül ki, ma csókot ne kérjen tőled senki)

Guinever palástja (A marhának legjavát palástba burkolom, s a steaket elibéd tálalom)

Sir Vincent bája (Vöröskáposztával elnémított liba combját sütőben pirítom, amíg jólesik)

Szerencse fia (Malacunk bőrös karaja ropogósra sütvé)

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 sütvé, burgonyával, hagymával meglepve)

Édes álm

Ital:

Korlátlan mennyiségben: Csapolt sör (Dreher, Pilsner, Dreher Bak, Cece lager, Cece meggy), Üdítő, Bor (Balatonboglári Kékfrankos és Olaszrizling), Ásványvíz, Káv

Éjféltor pezsgő
(BB, Törley)

Műsor:

Hastáncos
Lovagi műsor
Tűznyelő

A műsorváltoztatás jogát fenntartjuk!

A menü ára: 39.000.- 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!