

JANCSÁR

JANCSÁR SZÁLLÓ

8000 Székesfehérvár, Balatoni út 19-43.

Tel.: 22/514-524, Fax: 22/514-520

E-mail: hoteljancsar@t-online.hu

www.jancsarhotel.hu, www.reise.info.hu/jancsar-hotel

E b é d m e n ü a j á n l a t – 2 0 1 9

- 1) - Rózsakert leves
- Jércemell filé Jancsár módra
kukoricás párolt rizzsel
- Házi krémes
- 2) - Gyergyói orjaleves lúdgége tésztával
- Sertésjava Dubary módra
hasábburgonyával
- Almás rétes
- 3) - Erdei csiperkegomba krémleves
- Pulykamell filé párizsiasan sütve
párolt gyümölcscsel
és rizibizivel
- Holland krémes
- 4) - Húsleves daragaluskával
- Csirkemell marengó módra
sonkás rizzsel
- Csokoládétorta szelet
- 5) - Póréhagyma krémleves
- Sertésjava pikáns mexikói raguval,
vajás burgonyával
- Piramis szelet
- 6) - Tárkonyos pulykaragu leves
- Baconbe göngyölt szűzermék
héjában sült burgonyával és
zöldkörettel
- Holland krémes
- 7) - Szárnyas krémleves
- Zöldséggel tűzdelt pulykamell
sajtmártással és krockettel
- Lúdláb
- 8) - Tavaszi vitaminleves
- Vörösboros marhapörkölt nokedlival
Házi vegyes saláta
- Túrós rétes
- 9) - Gulyásleves csészében pogácsával
- Bolgár csirkecomb burgonyapürével
- Gyümölcssaláta
- 10) - Húsleves májgaluskával
- Bécsi szelet sültburgonyával és
márványsajtos zöld salátával
- Gyümölcsomlett
- 11) - Olasz zöldségleves
- Szarvas sült Fővadász módra (tűzdelt
szarvas, libamáj, gomba, áfonyás
raguval) burgonyaropogóssal
- Eszterházy szelet

A menük ára:

1-2-3-4-5 tételeknél 3.100 HUF / fő

6-7-8 tételeknél 3.400 HUF / fő

9-10-11 tételeknél 3.800 HUF / fő

Kérjük, hogy a menük közül alkalmanként egyet szíveskedjenek választani.

Vegetáriánus vendégeink részére húsmentes menüt is készítünk.

Szeretettel várjuk Kedves Vendégeinket!