

HARAPÓ MÓKUS VENDÉGLŐ

1032. Budapest, Zápor u. 69.

www.harapomokus.hu

Tel: 1/388 6151

www.facebook.com/harapomokusvendeglo

Nyitva: minden nap 12 – 23 óráig

Rendezvény ajánlat

Kedves Vendégünk!

Köszönjük, hogy megkeresett minket a rendezvényük szervezésével kapcsolatban!
Ha kellemes hangulatú kikapcsolódásra készül, akkor a legjobb helyen jár. Nálunk az előzékeny, udvarias kiszolgálásnak, házias, finom ételeknek, és különleges bor választékának köszönhetően igazán nagyszerű, zavartalan időtöltésben lesz része.

Már 12 személyes megrendelés esetén elérhetőek kedvezményes csomag ajánlataink.

Kérjük, az alábbi táblázatból válassza ki, az Ön számára legmegfelelőbb összeállítást:

	Családi	Ínyenc	Bőség	Bőség +	Gourmet	Gourmet +
	4.290,-	5.290,-	6.690,-	8.190,-	7.690,-	8.990,-
Aperitif 2cl		X	X	X	X	X
Előétel			X	X	X	X
Leves tálban	X	X	X	X	X	X
Főétel	X	X	X	X	X	X
Prémium főétel kiegészítés					X	X
Desszert		X	X	X	X	X
Digestive ital 2cl			X	X	X	X
1 pohár ital az étkezéshez, + kávé	X					
2 pohár ital az étkezéshez, + kávé		X	X		X	
Korlátlan italfogyasztás				X		X

Ajándékaink:

- 16 fő megrendelése esetén ajándékként sütünk Önöknek sós aprósüteményt, vagy egy pohár pezsgőre mindenki a vendégünk.
- 22 fő érkezése esetén, sós süteménnyel, és pezsgővel is kedveskedünk Önöknek

Sikerült a kalkuláció? A továbbiakban nincs más dolga, mint hátradőlni és kedvére válogatni az alább felsorolt finomságokból!

Hideg előételek:

Négy személyes, vegyes tálakon kerülnek az asztalokra. Háromféle étel választható.

-
- Erdélyi padlizsánkrém
- Vegyes sajt ízelítő
- Fekete kaviár vajjal és citrommal
- Lazac tatár
- Füstölt csülök tormahabbal
- Kacsa rilette, kerti zöldségekkel
- Füstölt szűzpecsenye
- Libamájás hasé párolt almával,
szilvalekvárral
- Pecsénye kacsamáj zsírjában,
háziisan készítve
- Füstölt csirkemell hagymalekvárral
- Tonhalkrémes szűzsült
- Tatár ízelítő

Leves választékunk:

Tálakban kerülnek az asztalra, ha a leves elfogyott, pótoljuk! Kétféle leves választható.

-
- Újházi tyúkhúsleves
- Zöldborsó krémleves camembert
chipsszel
- Hideg naracs krémleves baconnel
- Paradicsomos csirke krémleves
- Örségi gombaleves pityókás
galuskával
- Vargánya krémleves
- Vad raguleves erdei gombákkal
- Francia halles
- Magyaros-tárkonyos borjú
raguleves
- Lazac krémleves kaviáros blinivel
-

Főételek:

Négy személyes vegyes tálakon kerülnek az asztalra. Ötféle étel választható.

Húsmentes:

- Füstölt mozzarella vaslapon sütve
- Rántott, dióval töltött camembert
- Aszalt paradicsomos rizzsel töltött, grillezett paprika
- Juhtúróval töltött gombafejek
- Cukkíni borzaska
- Rántott Trappista sajt

Sertésből:

- Sajttal, füstölt csülökkel töltött sertésborda, rántva
- Sertésborda rántva, tejszínes gombával csőben sütve
- Tordai lacipecsenye, házi savanyúsággal
- Pékné csülök ragu
- Bundázott, füstölt csülök falatok
- Mátrai borzaska
- Tökmag bundás sertésborda
- BBQ oldalas

Szárnyasból:

- Karamellizált körtével, camembertrel göngyölt csirkemell bundában
- Aszalt szilvával töltött csirkemell filé mákos bundában
- Magyaróvári csirkemell filé
- Rántott csirkecomb filé
- Degesz csirkemell
- Csirkemell csíkok Orly bundában
- Cordon Bleu

Halak:

- Rántott harcsafilé
- Roston sült harcsafilé parajjal, sajttal csőben sütve
- Borzas harcsafilé

Prémium kiegészítés a főétel választékhoz:

Sertésből:

- Szűz mignonok bacon gyűrűben, zöldbors mártással
- Egészben sült szűzpecsenye brassói módon
- Wellington szűzpecsenye

Szárnyasból:

- Kacsamell steak zöldborsó mártással
- Kacsamell érmék, paradicsomos-barackos chatney-val
- Sült kacsacomb

Marha, vad:

- Bélszín, csülkös, peperonis töltelékkel, rántva
- Hagymás bélszínlángos
- Bélszín nyárs hagymával, gombával
- Bélszín érmék Budapest módon
- Vaddisznó karaj erdei gombákkal

Halak:

- Lazac steak citrus lekvárral
- Pisztrángfilé roston sütve, diókéregben
- Rántott szürkeharcsa filé
- Fogas filé roston sütve, friss paradicsomos fehérboros raguval

A főételek mellé választható köretek:

Háromféle köret választható

- Grillezett zöldségek
- Roppanós vajjas zöldségek
- Hagymás törtburgonya
- Steak burgonya
- Burgonyapüré
- Hasábburgonya
- Házi burgonyafánk
- Rizi-bizi
- Juhtúrós sztrapacska
- Pírtott, petrezselymes burgonya
- Párolt jázmin rizs
- Gombás, petrezselymes jázmin rizs
- Bajor káposzta
- Görög saláta
- Rózse saláta
- Joghurtos, majonézes burgonyasaláta, csemege uborkával és főtt tojással
- Házi, vegyes savanyúság

Desszertek:

Egyféle édesség választható

- Gesztenyével töltött palacsinta, csokoládé öntettel
- Somlói galuska
- Órségi fehérsokis-málnás galuska
- Mókus palacsinta
- Brownie eper habbal
- Málnás panna cotta
- Csokis, banános, karamellás pite

Összeállítottunk két példát is. Az alábbi menüsorok csak kedvcsinálók!

Ínyenc fogások

Ára italokkal, személyenként **5.290,- Ft**

- ✓ Madarasi bodza pálinka
- ✓ Örségi gombaleves pityókás galuskával
- ✓ Francia hallesves
- ✓ Pohár Gösser csapolt sör, vagy száraz fehérbor, esetleg üdítőital
- ✓ Sült tál
 - Juhtúróval töltött gombafejek
 - Bundázott, füstölt csülök falatok
 - Pékné csülök ragu
 - Magyaróvári csirkemell
 - Borzas harcsafilé
 - Steakburgonya
 - Gombás, petrezselymes rizs
 - Grillezett zöldségek
- ✓ Málnás panna cotta
- ✓ Presszó kávé vagy capuccino

Gourmet lakoma

Ára italokkal, személyenként **7.690,- Ft**

- ✓ Madarasi birsalma pálinka
- ✓ Hideg ízelítő tál
 - Tatar ízelítő
 - Füstölt csülök tormahabbal
 - Sült, pecsenyekacsa máj zsírjában háziasan háziasan készítve
- ✓ Zöldborsó krémleves camembert chipsszel
- ✓ Újházi tyúkhúsleves
- ✓ Pohár gösser csapolt sör, vagy száraz vörösbor, esetleg üdítőital
- ✓ Sült tál
 - Lazac steak citrus lekvárral
 - Bélszín nyárs hagymával, gombával
 - Sült kacsacomb
 - Szűz mignonok bacon gyűrűben, zöldbors mártással
 - Grillezett, mozzarella
 - Gombás, petrezselymes jázmin rizs
 - Roppanós vajas zöldségek
 - Házi burgonyafánk
- ✓ Brownie eper habbal
- ✓ Ír kávé

Ital ajánlat:

- Szentkirályi szénsavas vagy szénsavmentes ásványvíz (0,33l)
- Pohár (1dl) villányi kézműves bor, Kúcs Gyula pincészetből.
- Pohár Gösser csapolt sör (0,2l)
- Coca Cola, Fanta, Tonic, Gyömbér vagy Sprite szénsavas üdítőital (0,25l)
- Őszibarack, narancs, alma, paradicsom, vagy ananász gyümölcslevek (0,3l)

Korlátlan italfogyasztás választása esetén 3 óra időtartamban az „Ital ajánlat” termékeit korlátlan mennyiségben szolgáljuk fel Önöknek.

Aperitif és digestiv italokat az alábbiak közül választhatnak:

- Pohár száraz, fehér, minőségi bor 0,1l
- Martini bianco vagy dry 0,04l
- Madarasi gyümölcspálinka 0,02l
- Jameson Irish Whiskey 0,02l
- Russian vodka 0,02l
- Metaxa ***** 0,02l
- Tokaji hárslevelű 0,1l
- Unicum 0,02l
- Jagermeister 0,02l
- Bailey's 0,02l
- Narancs juice 0,2l

**Amennyiben nem találta meg a felsorolásunkban kedvenc ételeit kérem, jelezze!
Ha lehetőségünk van, rá elkészítjük Önnek, sőt az is lehet, hogy a választékunkat is bővítjük az Ön kedvenc fogásaival.**

Ez az ajánlat tájékoztató jellegű, bármilyen kérést módosítást szívesen megvalósítunk.
Vegetáriánus és más egyéni igényű vendégeink részére az ételsorokat ízlésük, kérésük szerint szívesen módosítjuk.

Az ajánlatban szereplő árak Forintban értendők és 27% áfát tartalmaznak.
Kérjük, az ételek és italok megrendelésével együtt a menük értékének 20%-át foglalóként juttassák el hozzánk!
A résztvevők létszámának csökkenését a rendezvény kezdete előtt minimum 48 órával kérjük jelezzék, ellenkező esetben a megrendelt mennyiséget számlázzuk.

Reméljük ajánlatunk elnyeri tetszését! Várjuk kérdéseit, megrendelését!
Szép napot kívánunk!

Üdvözlettel,
a Harapó Mókus Vendéglő Csatatának nevében
Racsek Iván
üzletvezető