

HARAPÓ MÓKUS VENDÉGLŐ

1032. Budapest, Zápor u. 69.

www.harapomokus.hu

Tel: 1/388 6151

www.facebook.com/harapomokusvendeglo

Nyitva: minden nap 12 – 22 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	Ínyenc +	Gourmet	Gourmet +
	6.190,-	7.990,-	9.990,-	8.490,-	10.490,-
Aperitif 2cl		X	X	X	X
Előétel		X	X	X	X
Leves tálban	X	X	X	X	X
Főétel	X	X	X	X	X
Desszert	X	X	X	X	X
Digestive ital 2cl				X	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 hátra dőlni és kedvére válogatni az alább felsorolt finomságokból!

Hideg előételek:

Négyszemélyes, 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
- Libamájas hasé párolt almával, szilvalekvárral
- Pecsénye kacsamáj zsírjában, háziasan
- Füstölt csirkemell hagymalekvárral
- Tonhalkrémés 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:

Négyszemélyes vegyes tálakon kerülnek az asztalra. Ötféle étel választható.

Húsmentes:

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

Sertésből:

- Szűz mignonok bacon gyűrűben, zöldbors mártással
- Egészen sült szűzpecsenye brassói módon
- Wellington szűzpecsenye
- Sertésborda rántva, tejszínes gombával csőben sütv
- 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
- Kacsamell steak zöldborsó mártással
- Kacsamell érmék, paradicsomosbarackos chatney-val
- Sült kacsacomb
- Aszalt szilvával töltött csirkemell filé mákos bundában
- Magyaróvári csirkemell filé
- Rántott csirkecomb filé
- Degesz csirkemell
- Csirkemell csíkok Orly bundában
- Cordon Bleu

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 sütv, diókéregben
- Rántott szürkeharcsa filé
- Fogas filé roston sütv, friss paradicsomos fehérboros raguval
- Rántott harcsafilé
- Roston sült harcsafilé parajjal, sajttal csőben sütv
- Borzas harcsafilé

A főételek mellé választható köretek:

Háromféle köret választható

- Grillezett zöldségek
- Roppanós vajás 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
- Őrségi fehércsokis-málnás galuska
- Mókus palacsinta
- Brownie eper habbal
- Málnás panna cotta
- Csokis, banános, karamellás pite

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 (alma, körte, kajszi, birs, szilva, meggy, szőlő)
- 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 értendőek 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 Csapatának nevében
Racsek Iván
üzletvezető