

Stelázi

KÁVÉZÓ, ÉTTEREM, BORBÁR

1036. Budapest, Nagyszombat u. 3.

(bejárat a Lajos utcából!)

www.stelazsi.hu

Tel: 1/631 3624

stelazsi@stelazsi.hu

facebook.com/stelazsietterem

Nyitva: minden nap 11:30 – 22 óráig

Rendezvény ajánlatunk

Kedves Vendégünk!

Köszönjük, hogy megkeresett minket a rendezvény szervezésének kapcsán!

Ha kellemes hangulatú kikapcsolódásra készül, akkor a legjobb helyen jár. A Stelázi étteremben az előzékeny, udvarias kiszolgálásnak, házias, finom ételeknek, és különleges, kézműves 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	Gourmet
	8.290,-	8990,-	11.990,-
Aperitif 2cl		X	X
Előétel			X
Leves tálban	X	X	X
Főétel	X	X	X
Desszert	X	X	X
Digestive ital 2cl			X
2 pohár ital az étkezéshez, + kávé	X	X	X

Étel csomagban szereplő ital ajánlat (2 pohár ital + kávé) bővíthető korlátlan italfogyasztásra. Ennek ára - a csomag árak mellett - plussz 2.990,- Ft személyenként.

Ebben az esetben 3 óra időtartamban az „Ital ajánlat” termékeit korlátlan mennyiségben szolgáljuk fel Önöknek.

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 ízelítő tálakon kerülnek az asztalokra. Háromféle étel választható.

- Körített juhtúró
- Kézműves füstölt sonka narancsos ruccolával
- Tonhal saláta
- Padlizsánkrém
- Zöldfűszeres, marinált sajtkoktél
- Kacsa rilette, csemege uborkával
- Olívás- s tapenade
- Vörös pesto
- Lazackrém füstös majonézzel
- Libamáj trüffel dióbundában
- Füstölt csülök mustáros tojáskrémrel
- Savanyú uborkás, majonézes burgonyasaláta
- Bundázott, marinált harcsafilé
- Pecsenye kacsamáj háziasan, zsírjában
- Konyakos tatár falatok kenyérlepenyén

Leves választékunk:

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

- Házias húsleves, benne főtt zöldségekkel, csigatésztával, májgaluskával
- Bakonyi betyárleves
- Sült paprika krémleves
- Joghurtos gyümölcskrémleves, szezon gyümölcsökkel
- Csülkös bableves
- Tárkonyos vad raguleves
- Magyaros húsfazék
- Erdei gomba krémleves
- Fehérboros tejszínes halles
- Juhtúrós sztrapacska leves, füstölt csülökkel
- Cheddar sajtos karfiol krémleves, vajon pirított brokkolival
- Vadas krémleves, malacpofa hússal
- Francia hagymaleves

Főételek:

Négy Személyes vegyes tálak kerülnek az asztalra. Ötféle étel választható.

Húsmentesek:

- Grillezett, fokhagymás házi sajt
- Juhtúróval töltött gombafejek
- Cukkini borzaska

Sertésből:

- Sajttal, füstölt csülökkel töltött sertésborda, rántva
- Sertésborda jóasszony módon
- Sertés flekken
- Bakonyi sertésborda
- Mátrai borzaska
- Roston sült csülök tormamártással
- Szűz mignonok bacon gyűrűben, bazsalikomos erdei gombás -
- kacsamájás raguval
- Wellington szűzpecsenye

Szárnyasból:

- Kacsamell érmék, mentás arabicás raguval
- Aszalt szilvás kacsamell falatok baconben
- Szezámagos csirkefalatok
- Karamellizált körtével, camemberttel göngyölt csirkefile bundában
- Csirkefile, karfiolos sonkás raguval, csőben sütve

- Gödöllői sült csirkecomb
- Parajos, parasztsonkás csirkefile, bundában
- Rántott csirkefile
- Degesz csirkefile
- Bazsalikomos csirkefile érmék
- Corn flakes csirkefile
- Kacsamell érmék, diós – mézes fügés raguval

Halak:

- Rántott harcsafile
- Harcsapaprikás
- Lazac steak rózsabors mártással
- Tésztában sült zöldséges lazacfile, zelleres fehérbor mártással
- Fogas file Molnárné módra
- Roston sült harcsafile, friss paradicsomos paraj raguval
- **Marha, vad:**
- Bélszínérmék kecskesajt mártással
- Bélszínlangos
- Bélszín csíkok Rossini raguval
- Vörösborsban párolt szarvas szelet aszalt szilvával

A főételek mellé választható köret:

Háromféle köret választható

- Roppanós vajos zöldségek
- Grillezett zöldségek
- Hagymás törtburgonya
- Steak burgonya
- Burgonyapüré
- Hasábburgonya
- Házi burgonyafánk
- Rizi-bizi
- Juhtúrós sztrapacska
- Pirított, petrezselymes burgonya
- Párolt jázmin rizs
- Gombás, petrezselymes jázmin rizs
- Parmezános rizottó
- Bajor káposzta
- Gombás, petrezselymes rizs

Desszertek:

Egyféle édesség választható

- Meggyes, mascarponés somlói galuska
- Vargabéles baracköntettel
- Házi meggyes vagy almás rétes
- Túrós, őszibarackos palacsinta, vanília öntettel
- Brownie eper habbal
- Császármorzsa, erdei gyümölcs öntettel
- Túrófánk erdei gyümölcs habbal
- Rákóczi pohárkrém
- Házi Gundel palacsinta
- Máglyarakás

Ital ajánlat:

- Szentkirályi szénsavas vagy szénsavmentes ásványvíz (0,25l)
- Pohár (1dl) villányi kézműves bor, Kúcs Gyula pincészetből.
- Pohár Soproni csapolt sör (0,2l)
- Coca Cola, Fanta, Tonic vagy Gyömbér szénsavas üdítőital (0,25l)
- Őszibarack, narancs, alma, feketeribizli, vagy ananász gyümölcslevek (0,3l)
- Házi szörpök (0,3l: málna, bodza, szamóca, körte, meggy)

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, kézműves bor 0,1l
- Martini bianco vagy dry 0,04l
- Madarasi gyümölcspálinka 0,02l (szilva, meggy, körte, barack)
- Jameson Irish Whiskey 0,02l
- Russian vodka 0,02l
- Unicum 0,02l
- Jagermeister 0,02l
- Bailey's 0,02l

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 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 24 órával kérjük, jelezzék, ellenező esetben a megrendelt mennyiséget számlázzuk.

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

Üdvözlettel,
a STELÁZSI Csapatának nevében
Racsek Iván
üzletvezető