



## ESKÜVŐ MENÜAJÁNLATOK 2020 - 2021

A menük segítséget nyújtanak a vacsora kiválasztásához, de egyedi menüt is összeállíthatunk kérésre a saját kedvencekből. Természetesen a speciális étrendet igénylő vendégeknek, előre egyeztetve külön menüt készítünk. A felsorolt ételek felcserélhetőek menük között egyeztetés alapján. A pontos árazott menüvariációkért kérje ajánlatunkat: [eskuvo@skanzen.hu](mailto:eskuvo@skanzen.hu)

### VENDÉGFOGADÁS

Polgári vagy templomi szertartás esetén is

Érkezéskori fogadás:

- pogácsa
- ásványvíz
- pezsgő a szertartás után

### A MENÜ

- Újházi tyúkhúsleves csigatésztával
- Vegetárinus vendégeknek: Zöldségkrémleves idény zöldségekből
- Sajttal-sonkával töltött sertéskaraj rántva
- Majorannás ropogós jércecomb grillezve
- Rántott karfiol és gomba grillezett zöldségágyon (cukkini, padlizsán)
- Rizi-bizi, steak burgonya
- Vegyes, friss saláta (házi káposzta, uborka, paradicsom)
- Rétes válogatás (fahéjas-almás, túrós)
- Éjféλι menü: Jászárokszállási töltött káposzta (létszáma 50 %-a)

### B MENÜ

- Tanyasi tyúkhúsleves csigatésztával, külön húsával tálalva torma mártással
- Vegetáriánus vendégeknek: Tejszínes erdei gombakrémleves krutonnal
- Pecsénye libamájjal töltött jércemell file rántva
- Ropogós kacsacomb almás lilakáposztával
- Szuvidált sertés tarja fokhagymás peccsenyelével
- Rántott sajt variációk vajas zöldségágyon
- Hagymás törtburgonya, Rizi-bizi, Fogadós burgonya
- Friss, vegyes idény saláta joghurtos öntettel
- Almás rétes vanília öntettel
- Éjféλι menü: Kolozsvári töltött káposzta (létszám 50 %-a)

# SKANZEN



## C MENÜ

- Libamáj pástétom Tokaji aszús gyümölcs raguval pirított kaláccsal
- Szarvas ragu leves tárkonyos burgonyagombóccal
- Vegetáriánus vendégeknek: Málnakrém leves whiskys tejszínhabbal
- Rozmaringos ropogós sült libamell, snidlinges burgonya sütemény
- Szuvidált sertésszűz erdei gombákkal vörös lencsével
- Citromfűves borjúsült vajas pecsenyelével burgonyafánkkal
- Kecsesajtos tészta torta füstölt kápia paprika szósszal
- Salátabár (vegyes friss salátából) öntettel
- Somlói galuska
- Gyümölcs oázis friss hazai szezon gyümölcsökből
- Éjféλι menü: Kolozsvári töltött káposzta libahúsból (létszám 50 %-a)

Az ételek felszolgálása svédasztalos szervízzel történik, kivéve a leveseket, melyet tálszervízzel szolgálunk fel.

## ITALCSOMAG

10 órás időtartamra (18:00-04:00)

- Borok (Szőke Mátyás - Irsai Olivér, Dúzi Tamás - Rosé, Takler Pincészet - Kékfrankos)
- Dreher csapolt sör
- Cappy: narancs, alma, őszibarack
- Coca Cola termékek (cola, cola zero, gyömbér, tonik, fanta)
- Natur Aqua ásványvíz (savas, mentes), kávé, tea

## Esküvőszervezés, helyszínfoglalás:

(hétfőtől péntekig 09.00-15.00)

**Kutasi Rita**  
rendezvényszervező  
[eskuvo@skanzen.hu](mailto:eskuvo@skanzen.hu)  
+36 70 456 94 31  
+36 26 502 515

**Bukri Dóra**  
rendezvényszervező  
[eskuvo@skanzen.hu](mailto:eskuvo@skanzen.hu)  
+36 30 362 9839