

# Gourmet SZILVESZTER

A LAMAREDA ÉTTEREMBEN

- ÉLŐZENÉVEL -

2017. december 31-én 19.30-tól



A SZILVESZTERI MENÜ ÁRA

- úgy, mint tavaly -

16.990 Ft/fő

Kedves Vendégeink, kérjük, hogy a jelentkezésnél szíveskedjenek személyenként **5.000 Ft foglalót befizetni** vagy **átutalni**, amit a számla végösszegéből természetesen levonunk!  
Bankszámlaszám: 14100275-86260649-03000000

**JELENTKEZÉS:** LAMAREDA ÉTTEREM ÉS BISZTRÓ  
9021 Győr, Apáca u. 4., Tel.: +36 96 510-982, info@lamareda.hu

## ÉRKEZÉSKOR APERITIF

4 cl az alábbi választékból: Bestillo pálinkák, Vodka, Unicum, Jägermeister, Gin, Whisky, Bailey's' vagy  
8 cl Aperol, Martini, Campari

## GOURMET VACSORA

### HIDEG ELŐÉTEL

Hízott kacsamáj Portói zselébe, birssal, színes céklával

### MELEG ELŐÉTEL

Langyos pármái sonka buggyantott tojással, parmezán espumával, fekete földdel

### FŐÉTELEK

- A) Citrusos lazacfilé radichióval, tonkababos sütőtökkel
- B) Malac-Süldő variáció: Ropogós császárhús, szüzérem, lapocka, vörös káposztakrém, csicsókás gratin
- C) Extra főfogás: Angus bélszín steak eredeti brie sajttal, hagymalekvárral, sült burgonya pürével *(ennél a főételnél +3.000 Ft számolunk fel)*

*Kérjük, a három főétel közül válasszanak egyet személyenként és a kiválasztott ételek betűjelét szíveskedjenek eljuttatni 2017. december 27-ig elérhetőségeink valamelyikére!*

### DESSZERT

„Badabumm” narancsos marcipán desszert, szökecsokival, mangóval

ÉLŐZENE - HORVÁTH SZILVESZTERREL 22 ÓRÁTÓL

ÉJFÉLKOR - KOCCINTÁS EGY POHÁR TÖRLEY PEZSGŐVEL

## ÉJFÉL UTÁNI VACSORA

- Sűrű lencseleves mangalica kolbásszal
- Kézműves DEBRECZENI és Borjú Virsli, dijoni mustáros burgonya salátával

