Lakodalmi ételvariációk

*Minden esküvői menüt egyeztetés után, személyre szabva készítünk el!*

Előételek:

* Malomkerti vendégváró: Töpörtyűs / kéksajtos pogácsa
* Malomkerti köszöntő: Ízelítő füstölt áru kínálatunkból (Bivaly kolbász, szalámi, sonka; mangalica kolbász, sonka, szalonna), házi kovászolt kenyérrel.
* Malomkerti mártogatós (Malomkerti füstölt ponty krém, zakuszka, padlizsánkrém), házi kovászolt kenyérrel.
* Savanyított füstölt malomkerti ponty

Levesek:

* Marhahús leves gazdagon
* Tárkonyos bivalyraguleves
* Jércehús leves házi tésztával
* Meggykrémleves tárkonyosan, egész gyümölcsdarabokkal
* Mentás zöldborsókrémleves, egész zöldborsókkal, házi feta-kockákkal
* Homoktövises sütőtökkrémleves birsalma-kockákkal

Főétel:

* Vörösboros bivalyragu
* Malomkerti sajttal, kolbásszal töltött mangalica tarja paprikás mártásban
* Natúr sültek (bivaly / mangalica / csirke)
* Sültestálak (egyénileg egyeztethető rántott húsok és zöldségek, natúr, töltött húsok, kétféle körettel)

Köretvariációk:

* hagymás petrezselymes rakott burgonya
* franciaburgonya
* petrezselymes / gombás / zöldséges rizs
* csőben sült idény zöldségek

Savanyúságok:

* vegyes friss saláták
* házi kovászos uborka
* savanyított svéd gomba
* egyéb savanyúságok igény szerint

Éjfélkor:

* Erdélyi vagy Debreceni töltött káposzta
* Sült oldalas vagy fasírt kovászos uborkával, házi kovászolt kenyérrel
* Malomkerti gyümölcsös sajttál (Helyben készített sajt variációk: füstölt Parenyica, Trappista-jellegű alpesi natúr és füstölt, Mozzarella, Feta, Roquefort-kultúrás Stilton)

Desszert:

* Vargabéles
* Pohárdesszert-variációk (mousse-ok, gyümölcsös orda / túrókrémek)
* Csoki brownie homoktövis lekvárral
* Malomkerti orda torta

*Bármilyen egyéb ételt is szívesen elkészítünk, egyéni egyeztetés szerint. Ugyan így mindennemű érzékenységre, egyéni étrendre oda tudunk figyelni.*