|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| PS_logo | *Waldorf 2000 Kft**6722 Szeged, Rákóczi tér 1.**tel/fax: 62/424-488**mob: 30/289-6920**email:* *mako.l@sport-life.hu*[*www.sport-life.hu*](http://www.sport-life.hu) |  |

***Magyar Evezős Szövetség***

***Kakas Koós Dóra részére***

***Tel: 70/454 6387***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Kitűzött dátum:*** | ***2023.07.04.-09.*** |
| ***Helyszín:*** | ***Szeged, Maty-ér*** |

 ***Létszám: 1000 fő***

* ***Menüajánlat:***

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| ***07.04.Kedd vacsora:*** | * ***Csontleves csigatésztával***
 |
|  | * ***Sült csirkecomb***
 |
|  | * ***Petrezselymes burgonya***
 |
|  | * ***Savanyúság***
 |
|  |  |
| ***07.04. szerda reggeli*** | * ***Citromos tea***
 |
|  | * ***Főtt virsli, ketchup, mustár, majonéz***
 |
|  | * ***Zsemle***
 |
|  |  |
| ***07.05. szerda ebéd:*** | * ***Szezámmagos jércemell rántva***
 |
|  | * ***Rizibizi***
 |
|  | * ***Meggyes rétes***
 |
|  |  |
| ***07.05 szerda vacsora:*** | * ***Frankfurti leves***
 |
|  | * ***Roston pulykamell pecsenyelével***
 |
|  | * ***Burgonyapüré***
* ***Alma***
 |
|  |  |
| ***07.06 csütörtök reggeli:*** | * ***Kakaó***
 |
|  | * ***Sonkás szendvics***
 |
|  | * ***Szalámis szendvics***
 |
|  |  |
| ***07.06. csütörtök ebéd:*** | * ***Sajttal-sonkával töltött rántott szelet***
 |
| ***07.06. csütörtök vacsora:***  | * ***Zöldséges rizs***
* ***Barackos piskóta***
 |

***Gyümölcs leves***

 ***Rakott Bolognai spagetti***

***Banán***

***07.07. péntek reggeli:***

* + - * + ***Citromos tea***
				+ ***Sajtos omlett, paradicsom, paprika***
				+ ***Kifli***

***07.07. péntek ebéd:***

* + - * + ***Rántott csirkecomb, mexikói körettel***
				+ ***Friss saláta***
				+ ***Sajt torta***

***07.07. péntek vacsora:***

* + - * + ***Szárnyas raguleves***
				+ ***Csirkemell sajtmártással***
				+ ***Párolt rizs***
				+ ***Csemege uborka***
				+ ***Croissant***

***07.08. szombat reggeli:***

* ***Kakaó ital***
	+ - * + ***Debreceni páros kolbász***
				+ ***Mustár, ketchup, majonéz***
				+ ***Zsemle***

***07.08.szombat ebéd:***

* + - * + ***Forgatott csirke vele sült zöldségekkel***
				+ ***Kukoricás rizzsel***
				+ ***Kókusz kocka***

***07.08.szombat vacsora:***

* + - * + ***Eperleves***
				+ ***Rántott csirke mell,***
				+ ***grillezett pulykamell***
				+ ***Vegyes köret***
				+ ***Almás fahéjas fánk***

***07.09.vasárnap reggeli:***

* + - * + ***Citromos tea***
				+ ***Sonkás tojásrántotta***
				+ ***paradicsom ,paprika***
				+ ***Zsemle***

***07.09.vasárnap ebéd:***

* + - * + ***Milánói pulykamell***
				+ ***Nápolyi szelet***
				+ ***Dinnye***

***Menü reggeli: 1600 Ft***

***Menü ebéd: 2600 Ft***

***Menü vacsora: 2800 Ft***

 ***Svédasztalos menüajánlat***

 ***07.04-07.09.. Reggeli svédasztal***

***Tej, kávé, tea, kakaó,***

***Alma lé, narancslé***

***Natúr és gyümölcsjoghúrt***

***Felvágottak, szalámik, sajtok***

***Tojásrántotta, bundáskenyér***

***Főtt virsli, debreceni***

***Zöldségek***

***Pékáru***

***07.04.kedd vacsora:***

 ***Rántott csirkecomb parázsburgonyával***

 ***Spanyoltarja zöldséges rizzsel***

 ***Bakonyi szelet galuskával***

***Rántott karfiol***

***Csirkemell roston zöldkörettel***

 ***Friss saláta***

 ***Sütemény***

 ***Gyümölcs***

***07.05. szerda ebéd:***

***Zöldborsó leves***

***Csikóstokány tarhonyával***

***Kemencében sült kacsacomb párolt lilakáposztával***

***Rántott ponty parázs burgonyával, majonézzel***

***Spenótos rakott tészta***

***Csemege uborka***

***Sütemény***

***Gyümölcs***

07.05. szerda vacsora:

***Brassói aprópecsenye***

***Vadas marharagu szalvétagombóccal***

***Spárgával töltött csirkecombfilé, párolt zöldséggel***

***Sertéskaraj Gellért módra, párolt rizs***

***Vegyes savanyúságok***

***Somlói galuska***

Gyümölc

07.06. csütörtök ebéd:

***Szegedi gulyásleves***

***BBQ pulykamellragu, párolt rizzsel***

***Hortobágyi palacsinta paprikás selyemmártással***

***Túrós csusza tepertővel***

***Tanyasi töltött sertésszelet rántva, steak burgonyával***

***Vegyes savanyúságok***

***Meggyes rétes***

***Gyümölcs***

07.06. csütörtök vacsora:

***Roston pulykamell, grill zöldségekkel***

***Kapros túróval töltött rántott szelet, burgonyapürével***

***Óvári*** ***jércemell, burgonyapürével***

***Spagetti carbonara***

***Vegyes savanyúságok***

***Fahéjas almával töltött palacsinta karamell öntettel***

***Gyümölcs***

07.07. péntek ebéd:

***Pulykaragu leves csigatésztával***

***Bakonyi sertésérmék magyaros gombaraguval, galuskával***

***Sajttal-sonkával töltött rántott sertéstekercs, petrezselymes burgonya***

***Roston pulykamell „Dübarry” módra mandulás rizzsel***

***Rántott camembert, áfonya lekvárral***

***Vegyes savanyúságok***

***Barackos pite***

***07.07. péntek vacsora:***

***Vajas csirkemell párolt zöldkörettel***

***Kolbászos aprópecsenye***

***Gomba paprikás galuskával***

***Bolognai spagetti***

***Pikáns töltött sertéstekercs steakburgonyával***

***Túrós gombóc áfonyával***

***Friss saláta***

***Gyümölcs***

***07.08. szombat ebéd:***

***Húsleves Gazdagon módra***

***Zöldséges Lasagne***

***Vadas tokány tarhonyával***

***Spagetti Carbonara***

***Rántott pulykamell kukoricás rizzsel***

***Rántott karfiol***

***Francia rakott burgonya***

***Linzer karika***

***Friss saláta***

***Gyümölcs***

***07.08. szombat vacsora:***

***Vajon párolt jércemell rokfortos barackkal***

***Sajttal-Sonkával töltött pulykamell burgonyapürével***

***Sertés sült forgatott burgonyával***

***Rántott sajt rizzsel tartármártással***

***Baconba göngyölt szárnyasmáj***

***Gyümölcs kocka***

***Friss saláta***

***Gyümölcs***

***07.09. vasárnap ebéd:***

***Szegedi ponty halászlé***

***Pulykamell grill zöldkörettel***

***Kemencés csülök párolt lilakáposztával petrezselymes burgonyával***

***Lecsós csirkecombok kagylótésztával***

***Rakott brokkoli***

***Rántott gombafejek tavaszi rizzsel***

***Tiramisu***

***Friss saláta***

***Gyümölcs***

***Svédasztalos reggeli: 3000.- Ft***

***Svédasztalos ebéd: 4800.- Ft***

***Svédasztalos vacsora: 4800.- Ft***

***Szeged,2023.06.26.***

 ***Üdvözlettel: Kakas Attila***

 ***Üzletvezető***

 ***30 680 7089***