

XIV. Márton – napi Vigasságok
2014. november 07-09.
Bogács

A Cserépi úti pincék különleges Márton-napi ajánlatai 2014. november 08-án

Bacchus Borozó (Cserépi úti pincesor 23. sz. pince)

- Libacomb hagymás tört burgonyával, lilakáposztával
- Libahúsos töltött káposzta
- Libamáj libatepertővel, lilahagymával
- Libazsíros placki

Bíboros Borozó (Cserépi úti pincesor 34. sz. pince)

- Tárcsán sült hizott libacomb, hagymás tört burgonyával, párolt lilakáposztával
- Tárcsán sült pecsenye libamáj, hagymás tört burgonyával, párolt lilakáposztával
- Libatepertő

Bükkalja Borház (Cserépi úti pincesor 1. sz. pince)

- Libazúza pörkölt tarhonyával, savanyúsággal

Csáter Apó Pincéje (Cserépi úti pincesor 56. sz. pince)

- Tárkonyos vadraguleves cipóban
- Vaddisznó pörkölt túrós csuszával
- Mázos bobajka erdei mártással

Gál Pincészet (Cserépi úti pincesor 18. sz. pince)

- Üstben főtt libaleves csigatésztával
- Baconba tekert libamáj, töltött libanyak hagymás tört burgonyával, párolt lilakáposztával
- Parasztkenyér libazsírral, hizott kacsamájjal, lilahagymával
- Pálinkás csörögefánk házi lekvárral

Hintóvölgye Étterem és Borozó (Cserépi úti pincesor 31. sz. pince)

- Bogácsi sült libacomb, hagymás tört burgonyával Márton-napi párolt káposztával
- Bükki lúdláb szelet

Kompa Pince (Cserépi úti pincesor 30. sz. pince)

- Sült libacomb hagymás tört burgonyával lilahagymával
- Libacombos töltött káposzta
- Házi kocsonya
- Palacsinta

Muslinca (Cserépi úti pincesor 25. sz. pince)

- Mákos bobajka erdei mártással

Éttermek Márton-napi különleges ajánlatai

Alabástrom Panzió és Étterem (Bogács, Dózsa György u.)

- Libaleves gazdagon csigatésztával
- Ropogós libamell fokhagymás laskagombával és pirított csuszatésztával
- Sült libacomb párolt káposztával, hagymás tört burgonyával
- Roston sült libamáj bazsalikomos paradicsommártásban, bundás kenyérrel

Jurtakert Étterem (Bogács, Fürdő u. 6.)

- Hideg libaízeltő (töltött libanyak, füstölt-pácolt libamell, ropogós libatepertő lilahagymával)
- Libaleves "Nagymama zöldség gombócával"
- "JURTA FINOMSÁGA" Ludaskása
- Ropogósra sült libacomb almás párolt káposztával és hagymás tört burgonyával
- Kakukkfűves libamell sült almával, birsalmapürével és illatos jázminrizzsel
- Roston sült libamáj szeletek tokaji szőlőraguval, burgonya galette-el
- Sólet töltött libanyakkal és főtt tojással

Rendelésre készülő liba ételeink:

- Libator tál 2-4-6 személyre

(Ropogós libacomb, roston sült libamáj, libamell "ahogy mi készítjük", töltött libanyak, ludaskása, párolt káposzta, tepsiben sült burgonya)

- Kerti finomságokkal töltött egész liba a "ház salátáival és finom köretével"

Márton napi desszertjeink:

- Sütőtök parfé forró mézes dióval
- Flódni vaníliahabbal

Asztalfoglalás és rendelés: személyesen az étteremben, ill. telefonon: 20/523-8403

Öreg Malom Étterem (Bogács, Dózsa György u. 10-12.)

- Libahúsleves lúdgége tésztával
- Libamáj roston, sültalmával és vajjas burgonyával
- Sült libacomb, birsalmás lilakáposztával és hagymás tört burgonyával
- Libazúza pörkölt házi tarhonyával
- „Mágnás” palacsinta (mézes, diós, fahéjas almával töltött palacsinta vanília öntettel)

Paprika Falatozó és Sörkert (Táncsics u. 8.)

- Üstben főtt libaleves csigatésztával
- Libazúza pörkölt tarhonyával, savanyúsággal
- Túrós-barackos rétes

*Strand Hotel*** (Dózsa György u.16.)*

- Tárkonyos libanyakleves tötikével
- Ropogós libatepertő lilahagymával
- Mosolygósra sült libacomb pezsgős-birsalmás párolt káposztával hagymás tört burgonyával
- Mézes sörben pácolt libamellfilé mazsolás-mandulás rizzsel, párolt gyümölcsraguval
- Roston sült libamáj burgundi mártással, röstivel
- Roston sült libamáj lyoni módra mogyoróburgonyával
- Tejszínes-vargányás zúzapaprikás galuskával

Vadvirág Étterem (Bogács, Táncsics u. 6.)

- Savanyú libazúza leves lestyánnal ízesítve, csészében tálalva
- Sous vide libamell körtepürével, káposztás cvekedlivel
- Sült libacomb sütőtök lepényen, párolt vöröskáposztával
- Márton napi sütőtök torta bazsalikomos vaníliafagylalttal