



**MENÜAJÁNLATOK CSOPORTOK RÉSZÉRE  
ZSELICVAD ÉTTEREM ÉS VADHÚSBOLT**

**Rendelhető minimális mennyiség: 10 adag/menü!**

**Óvodás- és általános iskolásokból álló csoportok részére** **1000 Ft/adag**

**1. Vadmalac kedvence:**

csontleves, cérnametélttel

Vadburger

(darált vadhús, házi készítésű csalamádéval, jégсалátával, hamburger puffancsban, sült burgonyával)

palacsinta

**2. Ravaszdi eledele:**

gyümölcsleves

Rántott csirkemell hasáburgonyával

csokis muffin

**3. Kis vakond ebédje:**

zöldségleves

spagetti vadhúsos paradicsomos szósszal, sajt

lekváros piskótatekercs

**Felnőtt csoportok részére**

Egytálételek

**1.**

Bószénfai Vadízelítő helyi termékekből

Vadkolbász és - szalámi lilahagymával

1500 Ft

**2.**

Vaddisznópörkölt juhtúrós galuskával

2500 Ft

**3.**

Vörösboros szarvaspörkölt hagymás nudlival, savanyúsággal

2500 Ft

**4.**

Fokhagymás vaddisznó sült tüzes lecsóval, krokettal

3500 Ft

**5.**

Párolt vadsült vadasan zsemlegombóccal

3500 Ft

6. Fokhagymás bivalyszelet tejfölös gombóccal 3500 Ft
7. Grillezett szarvas steak barnamártással,  
parmezánnal pirított zöldségekkel, kemencés burgonyával 4500 Ft

### **Menüsorok**

1.  
Gulyásleves langallóval  
**Menü ára:1500 Ft**
2.  
Vadhúsleves cérnametélttel, főtt zöldségekkel  
Bószénfai Vadburger (darált vadhús, házi készítésű csalamádé, jégсалáta, hamburger puffancsban, sült burgonya)  
**Menü ára: 3000 Ft**
3.  
Vadhúsleves cérnametélttel, főtt zöldségekkel  
Mediterrán zöldséges muflonragu petrezselymes gombócokkal  
**Menü ára: 3000Ft**
4.  
Vadhúsleves vaddisznómáj gombóccal, főtt zöldségekkel  
Vörösboros szarvaspörkölt hagymás nudlival, savanyúsággal  
**Menü ára: 3100Ft**
5.  
Tárkonyos vadragu leves  
Erdei gombás szarvasragu, burgonya krokettal  
**Menü ára:3100Ft**

### **(Háromfogásos menük)**

6.  
Húsleves cérnametélttel, főtt zöldségekkel  
Rántott csirkemell burgonyapürével, csemege uborkával  
Csokoládédara felfűjt erdei gyümölcsraguval  
**Menü ára: 3700 Ft**

7.

Vadhúsleves vaddisznómáj gombóccal, főtt zöldségekkel  
Vörösboros szarvaspörkölt hagymás nudlival, savanyúsággal  
Csokoládédara felfűjt erdei gyümölcsraguval

**Menü ára: 3700 Ft**

8.

Tárkonyos vadragu leves  
Erdei gombás szarvasragu burgonya krokettal  
Almás pite szedermártással

**Menü ára: 3700 Ft**

### **(Négyfogásos menük)**

9.

Vaddisznómáj pástétom szalonna köntösben csíki mártással, friss balzsamos salátákkal  
Vadhúsleves daragaluskával, főtt zöldségekkel  
Konfitált vaddisznó sült vadkolbászos zöldbabbal, burgonyás tört zellerrel, fokhagymás  
pecsenyelével  
Aludttejes, áfonyalekváros kukorica prósza karamellizált diómártással

**Menü ára: 5700 Ft**

8.

Borókás szarvasnyelv pástétom gombás babpürével, balzsamos-olívás friss salátákkal  
Vadhúsleves vaddisznómáj gombóccal, főtt zöldségekkel  
Szarvas borda pirított laskagombával, zöldfűszeres hollandi mártással, gratinírozott  
burgonyával  
Csokoládédara felfűjt erdei gyümölcsraguval

**Menü ára: 5800 Ft**

10.

Bőszénfai hideg vadízeltő:  
vadkolbász, szarvas sonka,  
Erdei gomba leves  
Grillezett szarvas steak aszalt szilva-barack chutney-val, parmezánnal pirított zöldségekkel,  
rozsmaringos kemencés burgonyával  
Csokoládédara felfűjt erdei gyümölcsraguval

**Menü ára: 6900 Ft**

### **Vegetáriánus ételek**

1.

Füstölt sajt steak tejszínes kelbimbóval, burgonya tócsnival **2500Ft**

2.

Pároltzöldségekkel töltött palacsinta rántva, friss salátával,  
hasábburgonyával **2500Ft**

3.

Juhtúrós galuska salátával **2200Ft**

**A rendelés véglegesítését kérjük az étkezést megelőzően 2 nappal (48 óra) megtenni, a számlázáskor az eddig megadott létszámot és menüt vesszük figyelembe!  
Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFÁ-t.**

**ZSELICVAD ÉTTEREM ÉS VADHÚSBOLT**  
**7475 BŐSZÉNFA, MALOM U. 3**  
**TEL: 82/570-520, 20/977-62-89**  
**[www.szarvasfarm.hu](http://www.szarvasfarm.hu)**  
**dani.tunde@ke.hu**