



Sárvár, Várkerület 5. Tel/Fax: 0036-95/326-475; 0036-95/320-475
Home page: www.varkapu.hu
e.mail pentek@varkapu.hu

Várkapu Vendéglő – Panzió
Péntek András Ct.
9600 Sárvár, Várkerület 5.
Tel./Fax: 95 326-475
e-mail : pentek@varkapu.hu

Tinódi Sebestyén Gimnázium és
Idegenforgalmi Vendéglátói Szakközépiskola
9600 Sárvár, Móricz Zs. u. 2.
Dr. Hajdú Tamás részére

Ajánlat 2013. november 29. péntek– Szalagavató

Helyszín: Tinódi Gimnázium
Osztály: 12/D

„A”: Hidegtál

- Franciasaláta
- Tormakrémmel töltött sonkatekercs
- Sült csirkecomb (alsó)
- Töltött tojások (Győri – Kaszinó)
- Kelvirág párizsiasan
- Töltött sertéskaraj „Csabai” módra
- Friss zöldségek aszpikban
- Hideg sertésvagdaltsteak

1690 Ft/ fő

„B”: Melegtál

- Főétel: Göngyölt sertésborda paprikás krémmártással
Fűszeres töltött csirkecomb Gödöllői módra (zsemle, csirkemáj, gombás töltelék)
- Köret: Burgonyagratin és párolt rizs
- Saláta: Friss kevert saláta ecetes – olajos öntettel

1990 Ft/ fő

„C”: Vegetáriánus hidegtál

- Franciasaláta
- Antipasti (marinált mediterrán zöldségek balzsamecetes öntettel)
- Sajttekercs
- Töltött tojások (Győri – Kaszinó)
- Kelvirág párizsiasan
- Gombafejek rántva
- Friss zöldségek aszpikban
- Marinált halfilé

1690 Ft/ fő

Sárvár, 2013.09.12.

Tisztelettel

Péntek András

