



NORMAFA

CLUB HOUSE

Karácsonyi ajánlatunk

HÓVIRÁG MENÜ



ELŐÉTEL

Kacsa terrin alma chutney-val, zöldsalátákkal (6)

FŐÉTEL

Töltött pulykamell szilvával, dióval és gesztenyével,
pecsenyelével, párolt lila káposztával, karamellizált almával,
burgonyapürével (1,4,7)

DESSZERT

Csokoládés fatörzs (2,4,7)



Allergén kódok:

- | | | | | |
|-------------|----------------|----------------|-------------|----------------|
| 1. Zeller | 4. Tojás | 7. Tej | 10. Magvak | 13. Szója |
| 2. Glutén | 5. Hal | 8. Puhatestűek | 11. Mogyoró | 14. Kén-dioxid |
| 3. Rákfélék | 6. Csillagfürt | 9. Mustár | 12. Szezám | |





NORMAFA
CLUB HOUSE

Karácsonyi ajánlatunk

DIÓTÖRŐ MENÜ



ELŐÉTEL

Lazac trilógia (5,7,9)

LEVES

Gyömbéres sütőtöklevés

FŐÉTEL

Töltött pulykamell szilvával, dióval és gesztenyével, pecsenyelével, párolt lila káposztával, karamellizált almával, burgonyapürével (1,4,7)

DESSZERT

Csokoládés fatörzs (2,4,7)



Allergén kódok:

- | | | | | |
|-------------|----------------|----------------|-------------|----------------|
| 1. Zeller | 4. Tojás | 7. Tej | 10. Magvak | 13. Szója |
| 2. Glutén | 5. Hal | 8. Puhatestűek | 11. Mogyoró | 14. Kén-dioxid |
| 3. Rákfélék | 6. Csillagfürt | 9. Mustár | 12. Szezám | |





NORMAFA
CLUB HOUSE

Karácsonyi ajánlatunk

MIKULÁS MENÜ



Libamáj terrine Furmint zselével, meleg brióssal (2,4,)

Fácán erőleves (1)

Grillezett vajhal sárgarépapürével, Puy lencsével és rákmártással
(1,3,5,7)

Pezsgős citrom sorbet

Lassan süttött őzfilé zelleres burgonyapürével,
tejszínes kelkáposztával, vörösbormártással (1,7,14)



Csokoládés fatörzs (2,4,7)



Allergén kódok:

- | | | | | |
|-------------|----------------|----------------|-------------|----------------|
| 1. Zeller | 4. Tojás | 7. Tej | 10. Magvak | 13. Szója |
| 2. Glutén | 5. Hal | 8. Puhatestűek | 11. Mogyoró | 14. Kén-dioxid |
| 3. Rákfélék | 6. Csillagfürt | 9. Mustár | 12. Szezám | |





NORMAFA

CLUB HOUSE

Karácsonyi ajánlatunk

VEGÁN KARÁCSONYI MENÜ

(LAKTÓZ- ÉS GLUTÉNMENTES)



ELŐÉTEL

Quinoa saláta, bébi spenóttal, gránátalma dressziggel,
pirított tökmaggal (1,10)

FŐÉTEL

Sütőtök tagine, gesztenyével és aszalt gyümölcsökkel (9,10,14)

DESSZERT

Vegán csokoládétorta meggyraguval (10)



Allergén kódok:

- | | | | | |
|-------------|----------------|----------------|-------------|----------------|
| 1. Zeller | 4. Tojás | 7. Tej | 10. Magvak | 13. Szója |
| 2. Glutén | 5. Hal | 8. Puhatestűek | 11. Mogyoró | 14. Kén-dioxid |
| 3. Rákfélék | 6. Csillagfűrt | 9. Mustár | 12. Szezám | |



Karácsonyi ajánlatunk

HÓPEHELY BÜFÉ MENÜ

Orosz hússaláta (1,4,7,9)
Waldorf saláta füstölt kacsamellel (1,4,7,10)
Lencse és gyökérzöldség saláta (1)
Házi libamájpástétom, áfonyaszósz
Lazac rillettes (5,7)

Salátabár kondimentekkel:

Leveles saláták, koktél paradicsom, kaliforniai paprika, édes kukorica, szeletelt uborka
francia dresszing (4,7), olasz dresszing
bacon, kruton (2), parmezán forgács (7), napon szárított paradicsom, pirított magvak (10)

Bajai halászlé (2,4,5)
Újházy tyúkhúsleves (1,2,4)

Töltött káposzta (4,7)
Töltött pulykamell szilvával, dióval és gesztenyével, peccsenyelével (4,7)
Eszterházy rostélyos pikáns krémmártással (1,2,7)
Halpaprikás kapros daragaluskával (2,4,5,7)

Sült gyökérzöldségek
Burgonyakrokkett (2,4,7)
Szalvéta gombóc (2,4,7)
Vegán sütőtök tagine, gesztenyével és aszalt gyümölcsökkel (9,10,14)

Gerbeaud szelet (2,4,7,10)
Madártej (4,7)
Mézeskalács crème brulée (4,7)
Kókusz, mangó tart (10)
Csokoládé, málnatorta (4)
Glutén és laktóz mentes mézeskalács pite (10)

Tradicionális karácsonyi sütemények:

Beigli (2,4,7,10)
Magyar hókifli (2,4,7,10)

Allergén kódok:

- | | | | | |
|-------------|----------------|----------------|------------|----------------|
| 1. Zeller | 4. Tojás | 7. Tej | 10. Magvak | 13. Szója |
| 2. Glutén | 5. Hal | 8. Puhatestűek | 11. Mogoró | 14. Kén-dioxid |
| 3. Rákfélék | 6. Csillagfürt | 9. Mustár | 12. Szezám | |

Karácsonyi ajánlatunk

NOEL BÜFÉ MENÜ

Fűszerekkel marinált lazac (5,9)
Orosz hússaláta (1,4,7,9)
Waldorf saláta füstölt kacsamellel (1,4,7,10)
Lencse és gyökérzöldség saláta (1)
Házi libamájpástétom, áfonyaszós
Pisztáciás vaddisznó terrine (4,7,10)
Libamáj mousse-os profiterole füge chutney-val (2,7)

Salátabár kondimentekkel:

Leveles saláták, koktél paradicsom, kaliforniai paprika, édes kukorica, szeletelt uborka
francia dresszing (4,7), olasz dresszing
bacon, kruton (2), parmezán forgács (7), napon szárított paradicsom, pirított magvak (10)

Gyömbéres süttöklevés
Fácán erőleves (1)

Vörösboros vaddisznópörkölt (14)
Töltött pulykamell szilvával, dióval és gesztenyével, pecsenyelével (4,7)
Eszterházy rostélyos pikáns krémmártással (1,2,7)
Kárpáti fogas filé rákos és tejszínes gombás – karpós raguval (3,5,7)

Sült gyökérzöldségek
Burgonyakrokkett (2,4,7)
Szalvéta gombóc (2,4,7)
Vegán süttök tagine, gesztenyével és aszalt gyümölcsökkel (9,10,14)

Gerbeaud szelet (2,4,7,10)
Madártej (4,7)
Mézeskalács crème brulée (4,7)
Kókusz, mangó tart (10)
Csokoládé, málnatorta (4)
Glutén és laktózmentes mézeskalács pite (10)

Tradicionalis karácsonyi sütemények:

Beigli (2,4,7,10)
Hókipli (2,4,7,10)

Allergén kódok:

- | | | | |
|-------------|----------------|----------------|----------------|
| 1. Zeller | 4. Tojás | 7. Tej | 10. Magvak |
| 2. Glutén | 5. Hal | 8. Puhatestűek | 11. Mogoró |
| 3. Rákfélék | 6. Csillagfürt | 9. Mustár | 12. Szezám |
| | | | 13. Szója |
| | | | 14. Kén-dioxid |

Karácsonyi ajánlatunk

GYÖMBÉR BÜFÉ MENÜ

Forralt bor (14)

Fűszerekkel marinált lazac (5,9)
Füstölt pisztráng almás tormakrémmel (5,7)
Orosz hússaláta (1,4,7,9)
Waldorf saláta füstölt kacsamellel (1,4,7,10)
Lencse és gyökérzöldség saláta (1)
Pisztáciás vaddisznó terrine (4,7,10)
Rákkoktél amerikai bourbon mártással (1,3,7,9)

Salátabár kondimentekkel:

Leveles saláták, koktél paradicsom, kaliforniai paprika, édes kukorica, szeletelt uborka, francia dresszing (4,7), olasz dresszing, bacon, kruton (2), parmezán forgács (7), napon szárított paradicsom, pirított magvak (10)

Gyömbéres süttöklevés
Bajai halászlé (2,4,5)

Kárpáti fogas filé rákos és tejszínes gombás – kapros raguval (3,5,7)
Párolt őz narancsos vörösbormártással (1,14)
Töltött pulykamell szilvával, dióval és gesztenyével, peccsenyelével (4,7)
Konfitált kacsacomb

Sült Szeletelő:

Sült marharostélyos yorkshire pudinggal, zöldbormártással (2,4,7,9)

Sült gyökérzöldségek
Burgonyakrokkett (2,4,7)
Zelleres burgonyapürével (1,7)
Lilakáposzta karamellizált almával (14)
Vegán süttők tagine, gesztenyével és aszalt gyümölcsökkel (9,10,14)

Gerbeaud szelet (2,4,7,10)
Madártej (4,7)
Mézeskalács crême brulée (4,7)
Kókusz, mangó tart (10)
Csokoládé, málnatorta (4)
Flódni – almás, diós, mákos szelet (2,4,7,10)

Tradicionalis karácsonyi sütemények:

Beigli (2,4,7,10)
"Csöröge" fánk sárgabaracklekvárral (2,4,7)
Glutén és laktózmentes gyümölcskenyér 10

Allergén kódok:

- | | | | |
|-------------|----------------|----------------|----------------|
| 1. Zeller | 4. Tojás | 7. Tej | 10. Magvak |
| 2. Glutén | 5. Hal | 8. Puhatestűek | 11. Mogyoró |
| 3. Rákfélék | 6. Csillagfürt | 9. Mustár | 12. Szezám |
| | | | 13. Szója |
| | | | 14. Kén-dioxid |