

ÉTELSOR I.

ÉTELSOR II.

ÉTELSOR III.



**BOURBON**  
CATERING

BOURBON PARTY SERVICE  
**2017. ÉVI GÁLAVACSORA MENÜSOROK**



ÉTELSOR I.

ÉTELSOR II.

ÉTELSOR III.

## ÉTELSOR I.

### ELŐÉTEL

Tokaji borral készült kacsamáj tortácska házilag füstölt kacsamell sonkával és bébi salátával

N.A.G. Betsek Hárslevelű 2011

### LEVES

Legírozott sóska krémleves sonka chipssel és tejfölhabbal

### FŐÉTEL

Serrano sonkában sült jércemell borsos füstölt sajtmártással francia rakott burgonya, bazsalikom olaj

Sauska Cuvé 113 2012

### DESSZERT

Panna Cotta aszalt barack chutney-val és mandula tuilles-sel

Oremus 3 Puttonyos Aszú



**BOURBON**  
CATERING





ÉTELSOR I.

ÉTELSOR II.

ÉTELSOR III.

## ÉTELSOR II.

### ELŐÉTEL

Lazac trió: lazac sashimi, cukkínis lazac tatár. házilag pácolt Gravlax

Konyári Rozé 2015

### LEVES

Korianderes lime-os vöröslencse krémleves

### FŐÉTEL

Vörösborban párolt marhanyak, konyakos színes bors mártás,

rösztli burgonyával és sajttal-spenóttal sült articsóka

Etyeki Kúria Pinot Noir 2013

### DESSZERT

Túró mousse kardamomos ananász salátával

Oremus 3 Puttonyos Aszú

**BOURBON**  
CATERING





ÉTELSOR I.

ÉTELSOR II.

ÉTELSOR III.

## ÉTELSOR III.

### ELŐÉTEL

Bélszín carpaccio angol mustáros vinaigrette mártás, parmezán forgács

Konyári Rozé 2015

### LEVES

Fácán esszencia, húzával töltött fánkocskák, julienne zöldségek

### FŐÉTEL

Rozé kacsamell, vajás brokkolival és karottával, burgonyapürével

St. Andrea „Csakegyszóval” Pinot Noir 2012

### DESSZERT

Újragondolt túrós rétes sárgabarack coulis-sal és mandula touilles-sel

Oremus 3 Puttonyos Aszú

**BOURBON**  
CATERING

