

2019.06.20. Csütörtök

Ebéd (11-16 óráig)

„A”

Húsleves tésztával

Natúr csirkemell pikáns sajt mártással hasáb burgonyával

Bouillon with cooked meat and pasta

Nature chicken breast with seasoned cheese sauce and fried potato

„B”

Zsenge zöldborsó leves

Rántott karfiol rózsák rizzsel

Fresh pea soup

Breaded Cauliflower with rice

Extra menü (16dkg) 2000Ft/fő

Normál menü (10dkg) 1200Ft/fő

Vacsora (18-21 óráig)

„A”

Bolognai spagetti

Piskóta tekercs

Spagetti bolognese

[Sponge cake](#)

„B”

Rántott sertés szelet vegyes körettel

Alma

Breaded pork chops with mixed garnish

Apple

Extra menü (16dkg) 2000Ft/fő

Normál menü (10dkg) 1200Ft/fő

2019.06.21. Péntek

Ebéd(11-16 óráig)

„A”

Daragaluska leves

Rántott sajt rizzsel és tartár mártással

Semolina dumplings soup

Breaded cheese with rice and tartar sauce

„B”

Karfiol krém leves leves gyönggyel

BBQ csirkemell filé steak burgonyával

Cauliflower cream soup with soup pearls
BBQ chicken breast with steak potato
Extra menü (16dkg) 2000Ft/fő
Normál menü (10dkg) 1200Ft/fő

Vacsora(18-21 óráig)

„A”

Csirkemell filé szezám magos bundában kukoricás rizzsel
Mézes krémes
sesamed seed breaded chicken breast with steamed rice and corn
Hungarian Honey cookies (with semolina cream and apricot jam)

„B”

Spagetti Carbonara
Banán
Spagetti carbonara
Banana

Extra menü (16dkg) 2000Ft/fő
Normál menü (10dkg) 1200Ft/fő

2019.06.22. Szombat

Ebéd(11-16 óráig)

„A”

Erőleves eperlevél tésztával
Csirkemell csíkok mandula bundában ketchuppal karika burgonyával
Bouillon with strawberry leaf pasta
mandel breaded chicken with ketchup and potato

„B”

Krumpli leves
Sertés paprikás szarvacska tésztával
Potato soup
Pork Paprikash sauce with pasta

Extra menü (16dkg) 2000Ft/fő
Normál menü (10dkg) 1200Ft/fő

Vacsora(18-21 óráig)

„A”

Sült csirkecomb vegyes körettel
Tiramisu
Roasted chicken leg fillet with mixed garnish
Tiramisu

„B”

Paradicsomos penne füstölt sajttal
Narancs

Penne with tomato sauce and with smoked cheese
Orange

Extra menü (16dkg) 2000Ft/fő
Normál menü (10dkg) 1200Ft/fő

2019.06.23. Vasárnap

Ebéd(11-16 óráig)

„A”

Balatonfüredi húsgaluska leves
Natúr csirkemell filé párolt zöldséggel és rizzsel
Soup with fish dumplings al Balatonfüred
Nature Chicken breast with steamed vegetables and rice

„B”

Zöldbab leves
Milánói sertés szelet
French bean soup
Milan pork ribs with spaghetti
Extra menü (16dkg) 2000Ft/fő
Normál menü (10dkg) 1200Ft/fő

Vacsora(18-21 óráig)

„A”

Rántott csirkecomb filé rizi-bizivel
Csokis browni
Breaded chicken leg fillet with rice and pea
Brownie

„B”

Tejszínes zöldséges spagetti sok sajttal
Körte
Spaghetti with ceramy vegetables and cheese
Pear
Extra menü (16dkg) 2000Ft/fő
Normál menü (10dkg) 1200Ft/fő

2019.06.24. Hétfő

Ebéd(11-16 óráig)

„A”

Falusi májgaluska leves
Mézes mustáros csirkemell filé rizzsel
Liver dumpling soup
Honey mustard chicken breast with rice

„B”

Zeller krém leves leves gyönggyel
Sertés szelet Párizsi módra kocka burgonyával
Celery cream soup with pearls
Pork chops in Paris style with (főtt boiled süld fried)potato

Extra menü (16dkg) 2000Ft/fő

Normál menü (10dkg) 1200Ft/fő

Vacsora(18-21 óráig)

„A”

Rántott tőkehal tartár mártással petrezselymes burgonyával
Gyümölcs saláta
Breaded cod fish with parsley boiled potato
Fruit salad

„B”

Tortellini zöldfűszeres sajt mártással
Meggyes rétes
Tortellini with herbs cheese sauce
Sour cherry strudel

Extra menü (16dkg) 2000Ft/fő

Normál menü (10dkg) 1200Ft/fő

2019.06.25. Kedd

Ebéd(11-16 óráig)

„A”

Vajas galuska leves
Csirkemell filé Nápoly módra rizzsel
Soup with butter dumplings
Chicken breast in Napolian style with rice

„B”

Karalábé leves
Szalonnával tűzdelt fokhagymás sertés karaj tört burgonyával
Trunip cabbage soup
Pork cutlet with garlic bacon and mashed potato

Extra menü (16dkg) 2000Ft/fő

Normál menü (10dkg) 1200Ft/fő

Vacsora(18-21 óráig)

„A”

Csirkemell filé grill zöldségekkel rizzsel
Görög dinnye
Chicken breast with grilled vegetables and rice
Watermelon

„B”

Sajtos sonkás tészta sütve
Meggyes piskóta

Baked pasta with ham and cheese
[Sponge cake](#) with sour cherry
Extra menü (16dkg) 2000Ft/fő
Normál menü (10dkg) 1200Ft/fő

Az árak bruttóban értendő.

Rendelési határidő: 2019. június 17. hétfő a következő e-mail címen: laguna.bufe@gmail.com

Fizetés módja: átutalás, 8 banki napon belül vagy készpénz

A rendezvény teljes ideje alatt a büfészolgáltatás és a Wellness Központ üzemel.

Bármilyen kérdésed van állok rendelkezésedre!

Tisztelettel: Bodor Lilla
Laguna Étterem
06-70-557-9501

Balatonfüred, 2019.06.07.

Laguna Wellness Központ - Laguna Étterem és Rendezvényterem
8230 Balatonfüred, Horváth Mihály út.
<http://laguna.balatonkozpont.hu>