



## Tisztelt Partnerünk!

Alábbiakban szeretnénk bemutatni a Bástya Bisztró 2009 évi ajánlatát.

Termeink befogadóképessége az asztalok elrendezésétől függően:

Étterem	60–100 fő
Kávézó	40–50 fő
Különterem	50–80 fő

Menüsorainkat a vendégek igényei szerint speciálisan állítjuk össze.

Terembérleti díjat éttermi szolgáltatás megrendelése esetén nem számítunk fel.

Sajtótájékoztató esetén termeink hangosítását saját hangrendszerünkkel  
költségmentesen biztosítjuk.

Reményeink szerint idén is sikeresen dolgozunk majd együtt!  
Tájékoztatjuk, hogy 2009-ben árainkhoz 10% szervízdíj kerül felszámításra.

Üdvözlettel,

Tóth Hajnalka & Riffer Károly  
Üzletvezető                      Üzletvezető

## KONFERENCIA AJÁNLAT

<b>Kávészünet 1</b>	<b>990.-Ft/fő</b>
Kávé, tea, üdítő, sós-édes apró sütemény	
<b>Kávészünet 2</b>	<b>1.450.-Ft/fő</b>
Kávé, tea, üdítő, sós-édes apró sütemény, szendvics	
<b>Szendvics menü</b>	<b>2.500.-Ft-/fő</b>
Kávé, tea, üdítő, ásványvíz, friss zöld saláta, háromféle szendvics: szalámis, francia sajtos, prágai sonkás, friss gyümölcstál	
<b>Jó reggelt menü (svédasztalos reggeli)</b>	<b>2.500.-Ft/fő</b>
Főtt tojás, rántotta, mini virsli, sült bacon, mini croissant, kávé, tea, narancslé, ásványvíz	

## MENÜK 2009

<b>Menü I</b>	<b>2.200.-Ft/fő</b>
Brokkoli krémleves pirított mandulával Paprikás jércemell vajos galuskával Vargabéles szilvaraguval	
<b>Menü II</b>	<b>2.200.-Ft/fő</b>
Hortobágyi palacsinta Grillezett jércemell négysajt mártásban rétegezett burgonyával Somlói galuska	
<b>Menü III</b>	<b>2.350.-Ft/fő</b>
Sütőtök-krémleves Rántott szelet bécsi burgonyasalátával Almás rétes vaníliaöntettel	
<b>Menü IV</b>	<b>2.500.-Ft/fő</b>
Fokhagymakrémleves Sertésszűz roston Tokaji mártásban, párolt zöldség, rizs Gundel palacsinta	
<b>Menü V</b>	<b>2.500.-Ft/fő</b>
Kacsamájpástétom pirítóssal Marhapörkölt házi tarhonyával Almás-karamellás pite	
<b>Menü VI</b>	<b>2.600.-Ft/fő</b>
Marhahúsleves zöldséggel, marhahússal Grillezett tengeri halfilé parajágyon, vajos burgonyával Aranygaluska vaníliaöntettel	
<b>Menü VII</b>	<b>2.600.-Ft/fő</b>
Gulyásleves Fogasfilé roston tejszínes-gombás metélttel Almás rétes	



## **MENÜK 2009**

### **Menü I Vegetáriánus**

**2.300.-Ft/fő**

Gombaleves

Brokkoli-karfiol lasagne

Gundel palacsinta

### **Menü II Vegetáriánus**

**2.500.-Ft/fő**

Padlizsánkrém pirítóson salátával

Rántott vagy grillezett sajt zöldséges rizottóval

Túrós palacsinta

## SVÉDASZTALOS MENÜK (20 fő felett)

### **Menü I** **2.950.-Ft/fő**

Vegyes magyaros ízelítő  
Hideg saláták (majonézes burgonya, petrezselymes kukorica, sajtkoktél)  
Bundázott csirkemell-csíkok gombarizottóval  
Borjúpaprikás galuskával  
Tejszínes, parajos tészta  
Gundel palacsinta  
Karamell kehely

### **Menü II** **3.250.-Ft/fő**

Gulyásleves  
Angol hátszín zöldsalátával  
Kolbással töltött hideg karaj majonézes zöldborsóágyon  
Grillezett kacsamell narancsos kávé mártásban burgonyafánkkal  
Rántott tőkehalfilé zöldséges rizzsel és petrezselymes majonézzel  
Gnocchi pikáns paradicsommártásban  
Almás rétes  
Túró charlotte málnaöntettel

### **Menü III** **3.550.-Ft/fő**

Vegyes magyaros ízelítő  
Hortobágyi mini palacsinták  
Gombás, tejszínes csirkemellcsíkok petrezselymes galuskával  
Mézes lazac burgonyapürével  
Zöldséges rakott tészta  
Kecskeméti barackpuding  
Karamellás-almás pite

## ITAL AJÁNLATUNK

1 pohár fehér vagy vörösbor	1.100.–Ft/fő
1 üveg ásványvíz	
1 kávé	
2 pohár fehér vagy vörösbor	1.850.–Ft/fő
2 üveg ásványvíz	
1 kávé	
1 aperitif (Kir Royal vagy alkoholmentes cocktail)	1.650.–Ft/fő
1 pohár fehér vagy vörösbor	
1 üveg ásványvíz	
1 kávé	
1 aperitif (Kir Royal vagy pálinka)	2.400.–Ft/fő
2 pohár fehér vagy vörösbor	
2 üveg ásványvíz	
1 kávé	

**Kérjük, a rendezvényt megelőzően legfeljebb 48 órával jelezzék írásban, amennyiben létszámváltozás vagy vegetáriánus menü igényük van. Ellenkező esetben a megrendelt mennyiségeket és tételeket számlázzuk.**

**Köszönjük!**

**20–40 fő létszámig térítésmentesen biztosítjuk 1 fő sofőr és 1 fő idegenvezető részére a megrendelt menüt.**

**40 fő létszám felett ezen felül 1 fő részére szintén térítésmentesen biztosítjuk a megrendelt menüt.**