

## ZSINDELYES VENDÉGLŐ

# Panziós Étlap

a Dobogókő Jurtaszállás Vendégei részére / 2023.09.21-től /

### Vegetáriánus reggeli:

„VR1”: Vega tojásrántotta + tea

„VR2”: Három szelet padlizsánkrémes kenyér *vagy* három szelet csicseriborsókrémes kenyér + tea

„VR3”: Jurta tál (vega): padlizsánkrém, növényi pástétom, csicseriborsókrém kenyérral +tea

### Hagyományos reggeli:

„HR4”: Bécsi virsli ketchuppal, mustárral vagy majonézzel + kenyér + tea

„HR5”: Tojásrántotta 3 tojásból hagymával, szalonnával, kolbásszal + kenyér + tea

„HR6”: Jurta tál (húsos): kacsaszír, kacsamájpástétom, sült virsli (1 szál) kenyérral + tea

### Gyermek reggeli:

„GYR7”: Tojásrántotta (2 tojásból) kenyérral + tea

„GYR8”: Frankfurti virsli (1 szál) ketchuppal, kenyérral + tea

„GYR9”: Lekváros kenyér (2 szelet) + tea

„GYR10”: Gabonapehely tejjel + tea

### Gyermek menü vacsorához vagy ebédhez:

„GY1”: Tárkonyos raguleves + Rántott csirkemell hasábburgonyával, ketchuppal + 1 db házi süti

„GY2”: Tárkonyos raguleves + Bolognai spagetti reszelt sajttal + 1 db házi süti

„GY3”: Marhagulyás + Sajtos tejfölös tészta + 1 db házi süti

### Vegetáriánus menük vacsorához vagy ebédhez:

„V1”: Erdei gombakrém leves csészében + Rakott zöldség gabonakolbásszal + 1 db házi süti

„V2”: Hagymaleves csészében + Vegetáriánus spagetti + 1 db házi süti

### Hagyományos menük vacsorához vagy ebédhez:

„H1”: Marhagulyás csészében + Bolognai spagetti + 1 db házi süti

„H2”: Hagymaleves csészében + Vörösboros marhapörkölt galuskával + 1 db házi süti

„H3 „: Tárkonyos raguleves csészében + Rántott csirkemell rizzsel + 1 db házi süti

FELNŐTT ELLÁTÁSI DÍJAK/fő/éj	Ár	GYERMEK ELLÁTÁSI DÍJAK (kb.12 év alatt) /fő/éj	Ár
felnőtt reggeli	2 200 Ft	gyermek reggeli	1 200 Ft
felnőtt ebéd / vacsora	4 000 Ft	gyermek ebéd / vacsora	3 000 Ft
<b>felnőtt félpanziós csomag:</b> (vacsora+reggeli)	5 500 Ft	<b>gyermek félpanziós csomag:</b> (vacsora+reggeli)	4 000 Ft
<b>felnőtt teljes ellátás csomag:</b> (vacsora+reggeli+ebéd)	7 900 Ft	<b>gyermek teljes ellátás csomag:</b> (vacsora+reggeli+ebéd)	6 500 Ft

### ALLERGIA, ÉRZÉKENYSÉG:

Menü leadásakor van lehetőség jelezni felénk, ha laktóz, tej, vagy egyéb allergia/érzékenység fordul elő. Nem rendelkezünk gluténmentes konyhával, de gluténmentes alapanyagokból is készítünk ételeket.

### FELTÉTELEK

**Vacsora legkésőbb 18:00-ra, reggeli 8:00-tól kérhető.**

**Kérjük, hogy étkezési igényüket az [info.dobogoko@gmail.com](mailto:info.dobogoko@gmail.com) címre, legkésőbb 3 nappal ÉRKEZÉS ELŐTT jelezzék! Köszönjük!** Egyeztetés: +36 20 227 9685;

[info.dobogoko@gmail.com](mailto:info.dobogoko@gmail.com)

**A Zsindelyes Vendéglőről bővebben:** <https://www.dobogoko.org/zsindelyes-vendeglo/bemutakozas>



## ZSINDELYES VENDÉGLŐ

# Panziós Étlap

Gyermek- és diákcsoportok részére, **EGYSÉGESEN** választott menükkel  
Érvényes: 2023. 09.21-től

### Reggeli menük:

„A” reggeli: Kenyerek vegyesen (Házi kacsamáj-pástétomos, Házi kacsaszíros, csicseriborsókrémes) + tea

„B” reggeli: 2 db szendvics (kolbászos, szalámis) + tea

### Ebéd:

„C” menü: Zöldborsóleves + Bolognai spagetti + 1 db házi sütemény

„D” menü: Paradicsomleves + Zöldborsós tokány rizzsel + 1 db házi sütemény

### Vacsora:

„E” menü: Tarhonyás hús bográcsban + 1 db házi sütemény

„F” menü: Dobogókői Pusztapörkölt kolbással vagy virslivel + 1 db házi sütemény

### Allergia, érzékenység:

A kiválasztott menü leadásakor van lehetőség jelezni felénk, ha a csoportban esetlegesen laktóz, tej, vagy egyéb allergia/érzékenység fordul elő. Vendéglőnk nem rendelkezik gluténmentes konyhával, azonban gluténmentes alapanyagokból is készít ételeket.

### ÁRAINK:

DIÁKCSOPORT ELLÁTÁSI DÍJAK /fő/éj	kb.12 év alatt	kb. 12 év felett
reggeli	1 500 Ft	1 800 Ft
ebéd / vacsora	3 000 Ft	3 500 Ft
<b>félpanziós csomag:</b> vacsora + reggeli	4 300 Ft	5 000 Ft
<b>teljes ellátás csomag:</b> vacsora + reggeli + ebéd	5 500 Ft	6 500 Ft

### FELTÉTELEK: **Vacsora legkésőbb 18:00-ra, reggeli 8:15-től kérhető.**

Csoportonként és alkalmanként egységes menük igénylése, továbbá legalább 16 fős csoportlétszám esetén érvényes ajánlatunk. Kérjük, hogy igényüket az [info.dobogoko@gmail.com](mailto:info.dobogoko@gmail.com) címre, a foglalás során, **ÉRKEZÉS ELŐTT** legkésőbb egy héttel jelezzék! Köszönjük!

### A Zsindelyes Vendéglőről bővebben:

<https://www.dobogoko.org/zsindelyes-vendeglo/bemutatkozas>

Egyeztetés: +36 20 227 9685;

[info.dobogoko@gmail.com](mailto:info.dobogoko@gmail.com).

Rendelés: [info.dobogoko@gmail.com](mailto:info.dobogoko@gmail.com)



**Szeretettel várjuk Vendéglőnkben!**