

# ZSINDELYES VENDÉGLŐ

## Panziós Étlap

a Dobogókő Jurtaszálláson megszálló Vendégek részére  
(A Makovecz Zsindelyes épület bővítése miatt a mellette lévő Jurta Vendéglőben)

### Vegetáriánus reggeli:

„R1”: Vega tojásrántotta

„R2”: Három szelet padlizsánkrémes kenyér vagy három szelet csicseriborsókrémes kenyér + tea

### Hagyományos reggeli:

„R3”: Bécsi virsli ketchuppal, mustárral vagy majonézzel + kenyér + tea

„R4”: Tojásrántotta 3 tojásból hagymával, szalonnával, kolbásszal + kenyér + tea

### Vegetáriánus menük vacsorához vagy ebédhez:

„V1”: Zöldségleves + Rakott zöldség gabonakolbásszal + 1 db házi süti + 2 dl forró gyömbér

„V2”: Hagymaleves csészében + Vegetáriánus spagetti + 1 db házi süti + 2 dl forró gyömbér

### Hagyományos menük vacsorához vagy ebédhez:

„H1”: Bográcsgulyás + Csirkemell őzgerincben rizzsel + 1 db házi süti

„H2”: Borjúpaprikás galuskával + 1 db házi süti

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

### ÁRAINK

ELLÁTÁSI DÍJAK /fő/éj	Ár
reggeli	1 400 Ft
ebéd / vacsora	3 500 Ft
<b>félpanziós csomag:</b> vacsora+reggeli	4 500 Ft
<b>teljes ellátás csomag:</b> vacsora+reggeli+ebéd	6 900 Ft

### ALLERGIA, ÉRZÉKENYSÉG:

Glutén, laktóz, tej, vagy egyéb allergia/érzékenység esetén, ha nem talált a menülapon, az Ön számára is fogyasztható ételsort, akkor a konyha, külön - az érzékenységet figyelembe véve - készít ételeket Önnek.

**Kérjük, hogy a menü leadásakor a betűjelek helyett jelezze felénk pontos érzékenységet/allergiáját!**

### FELTÉTELEK

**Vacsora legkésőbb 18:00-ra, reggeli 9:00-tól kérhető.**

**Nálunk Ön dönt, melyik menüt készítjük el!**

**Kérjük, hogy étkezési igényüket az [info.dobogoko@gmail.com](mailto:info.dobogoko@gmail.com) címre előre jelezzék! Köszönjük!**

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

A fenti menükön kívül [a la carte](#) hideg- és meleg ételek, italok, házi specialitások, hűvösebb időben a nyílt tűzű kandallónál nyársazás kérhető. Születésnapok, esküvők és egyéb rendezvények kiszolgálását is vállaljuk.

Egyeztetés: +36 30 852 0340 vagy [dobogoko@gmail.com](mailto:dobogoko@gmail.com) elérhetőségeken.

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

Konyhafőnök: Lőrincz László



# ZSINDELYES VENDÉGLŐ

## Panziós Étlap

Gyermek- és diákcsoportok részére, **EGYSÉGESEN** választott menükkel  
(A Makovecz Zsindelyes épület bővítése miatt a mellette lévő Jurta Vendéglőben)

### Reggeli menük:

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

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

### Ebéd:

„A” menü: Lebbencsleves + Bolognai spagetti + 1 db házi sütemény vagy 2 db palacsinta

„B” menü: Raguleves + Főzelék fasírttal + 1 db házi sütemény

### Vacsora:

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

„D” menü: Dobogókői Pusztapörkölt bográcsban + 1 db házi sütemény

### Allergia, érzékenység:

Amennyiben előfordul a csoportban glutén, laktóz, tej, vagy egyéb allergia/érzékenység, úgy az adott gyermek részére a konyha külön - az érzékenységét figyelembe véve - készít ételleket.

Kérjük, hogy a menü leadásakor jelezzék ezt felénk!

### ÁRAINK:

DIÁKCSOPORT ELLÁTÁSI DÍJAK /fő/éj	14 év alatt	14 – 18 év között
reggeli	1 000 Ft	1 200 Ft
ebéd / vacsora	2 000 Ft	2 750 Ft
<b>félpanziós csomag:</b> vacsora + reggeli	3 000 Ft	3 750 Ft
<b>teljes ellátás csomag:</b> vacsora + reggeli + ebéd	4 500 Ft	5 700 Ft

### FELTÉTELEK

Vacsora legkésőbb 18:00-ra, reggeli 9:00-tól kérhető. Csoport szinten alkalmanként egységes menük igénylése és legalább 16 fős csoportlétszám esetén érvényes ajánlatunk.

Kérjük, hogy igényüket az [info.dobogoko@gmail.com](mailto:info.dobogoko@gmail.com) címre előre jelezzék! Köszönjük!

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

Egyeztetés: +36 20 227 9685 vagy [info.dobogoko@gmail.com](mailto:info.dobogoko@gmail.com) elérhetőségeken.

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

Szeretettel várjuk Vendéglőnkben:

Konyhafőnök: Lőrincz László