

Dátum / Date: 2019.06.15. 19:00-tól / 15.06.2019. from 19:00

Helyszín / Venue: MOM Kulturális Központ, Kupola Terem. 1124 Budapest, Csörsz utca 18. / MOM Cultural Center, 1124 Budapest, Csörsz street 18.

Dresszkód / Dresscode: Fromal / Formal

Ültetés / Seating: Az ültetett büfévacsora 10 fős kerekasztalok mellett történik. A teremben majdan megjelölt asztalokon kívül (2 kiemelt és egy foglalt asztal) szabadon ülhet mindenki ahova szeretne. / At the seated buffet dinner there will be round tables for 10 people. Except for the tables that will be marked in the room (2 highlighted and one reserved table), everyone can sit wherever they would like to.

Menü / Menu

Saláták / Salads

- Tépett zöldsaláta, sárgabarack-bodza vinaigrette-tel / Fresh green salad with apricot-elderberry vinaigrette (lf, gf, v)
- Római saláta gránátalmával, mangóval és lime vinaigrette-tel / Romain lettuce with pomegranate, mango and lime vinaigrette (lf, gf, v)

Hideg ételek / Cold dishes

- Cékla lében marinált lazac, rózsaborssal és friss kaporral / Beet marinated salmon with rosepepper and fresh dill (lf, gf, v)
- Pármai sonka, rozsmaringos, olivás focacciával / Parma ham with rosemary- olive focaccia (lf)
- Kacsamell vékony szeletekben, alma „kompóttal” és balzsamecettel / Thin sliced duck breast with apple compote and balsamic vinaigrette (lf, gf)

Levesek / Soups

- Sárgarépa krémleves, korianderes cukkinivel / Carrott cream soup with zucchini and coriander (lf, gf, v)
- Marhahúsleves gazdagon / Beef consomé (lf)

Főételek / Main dishes

- Tökmagpesztós szélesmetélt koktélpardicsommal / Pasta with pumpkin seed pesto and cherry tomatoes (v)

- Roston harcsa lecsókrémmel és kapros cukkínivel / *Roasted cat fish with “lecsó” cream and dill zucchini (gf, lf)*
- Paprikás csirke, snidlinges nokedlivel / *Chicken paprikas, noodles with chives*
- Barna sörrel párolt malaccsászár, elzászi káposztával / *Pig braised in dark beer, Alsatian cabbage (gf, lf)*
- Burgundi marharagu, gőzben főtt burgonyával és zöldségekkel tálalva / *Burgundy beef stew, steamed potatoes and vegetables (gf, lf)*
- Töltött káposzta / *Stuffed cabbage*

Desszertek / Desserts

- Passiókrémleves friss gyümölccsel / *Passion cream soup with fresh fruits (lf, gf)*
- Vargabéles falatok, eperszósszal / *Hungarian sweet noodle cake with curd cheese and strawberry sauce*
- Házi mogyorótorta / *Homemade hazelnut cake (gf)*
- Opera kocka / *Opera cake Dress*

Italok / Drinks

- Rostos, szénsavas üdítők (Coca Cola, Cappy termékek) / *Soft drinks (Coca Cola, Cappy products)*
- Ásványvíz (Natur Aqua) / *Mineral water (Natur Aqua)*
- Házi limonádé választék (almás bodza, meggyes, citromos klasszikus) / *Homemade lemonade (apple&elder, sour cherry, classic lemon)*
- Kávés, tea / *Coffe, tea*

Alkoholos italok / Alcoholic drinks: Csapolt sör és borok az italpultból történő kiszolgálással, melyet a vendégek maguk fizetnek. / Draft beer and wines can be consumed from the drink bar, which is to be paid at the venue, the dinner fee does not include alcoholic beverages.