



Lázár Lovaspark  
2182 Domonyvölgy, Fenyő u. 47.  
Tel: 06 28/576-510  
Fax: 06 28/576-511  
E-mail: [lazarlovaspark@lazarlovaspark.hu](mailto:lazarlovaspark@lazarlovaspark.hu)  
Web: [www.lazarlovaspark.hu](http://www.lazarlovaspark.hu)



## **Felszolgált menüajánlataink**

**A menüket minimum 20 fős foglalás esetén készítjük el, kisebb társaságoknál  
aznapra rendelt menük közül választhatnak!**

### **Minden menühöz:**

- Ásványvíz, szódavíz
- **Folyóbor csomag:** Neszmélyi Cuvée (Királyleányka, Tramini) 2020. – Szöllősi Mihály Pincészet, Neszmélyi borvidék és/vagy Vitéris Rosé 2020 és/vagy Villányi Portugieser 2020. - Polgár Zoltán Pincészet

### **Tanyagazda ajánlata**

- Húsleves májgaluskával
- Sertésborda Bakonyi módon házi galuskával
- Almás lepény gyümölcsöntettel
- Eszpresszó kávé

### **Bor ajánlat:**

- Torony Olaszrizling 2018/2019. – Bujdosó Pincészet, Balatoni borrégió

### **Csikós menü**

- Bográcsgulyás szabad meritéssel
- Fatálon kínált domonyvölgyi sülték, baconos, hagymás tört burgonyával vagy héjas sültburgonyával és párolt rizzsel
- Tanyasi savanyúságok (uborka, almapaprika, csalamádé, erős paprika), idénysaláta
- Tejespite forró, házi főzésű baracklekvárral nyakon öntve
- Eszpresszó kávé

### **Bor ajánlat:**

- Neszmélyi Chardonnay 2019 – Szöllősi Mihály Pincészet, Észak-Dunántúli borrégió
- Frittmann Rosé 2020. – Frittmann Borászat, Alföldi borrégió
- Villányi Portugieser 2020. – Polgár Zoltán Pincészet, Pannon borrégió



Lázár Lovaspark  
2182 Domonyvölgy, Fenyő u. 47.  
Tel: 06 28/576-510  
Fax: 06 28/576-511

E-mail: [lazarlovaspark@lazarlovaspark.hu](mailto:lazarlovaspark@lazarlovaspark.hu)  
Web: [www.lazarlovaspark.hu](http://www.lazarlovaspark.hu)



## Piroska kedvence

- Tárkonyos-tejszínes pulykaragu leves
- Fatálon tálalva: tanyasi göngyölt sertéshús (sonkával, szalonnával töltve, felgöngyölve, kirántva), csülök Pékné módra, hagymás sültburgonyával, sült kacsacomb és kacsamell pezsgős, párolt káposztával, pulykamell párizsiasan, harcsa mandulás köntösben, karfiol csőben sütvé, rizibizi
- Tanyasi vegyes savanyúság, idénysaláta
- Vargabéles házi eperlekvárral
- Eszpresszó kávé

## Bor ajánlat:

- Irsai Olivér 2020. – Frittmann Borászat, Alföldi borrégió
- Villányi Rosé 2020. – Polgár Pincészet, Pannon borrégió
- Kékfrankos 2017/2018. – Koch Borászat, Alföldi borrégió

## Halász menü

- Halászlé harcsafilével, haltejjel bográcsból
- Fatálon kínálva: Roston csirkemell paradicsommal, mozzarellaival, rántott csirkecombfilé, sertésszűz rózsaszínre sütvé, töltött karalábé, harcsaszeletek mandulás sörtésztában, káposztával töltött kacsacomb
- Burgonyapüré zellerkrémmel, párolt gombás rizs, tanyasi vegyes savanyúságok, idénysaláta
- Túrópohárkrém gyümölcscsel, tiramisu
- Eszpresszó kávé

## Bor ajánlat:

- Szöllősi Sauvignon Blanc 2019/2020. – Szöllősi Mihály Pincészet, Észak-Dunántúli borrégió
- Juhász Rosé 2020. – Juhász Testvérek Pincészete, Eger borrégió
- Szekszárdi Kadarka 2019. – Bodri Pincészet, Pannon borrégió



Lázár Lovaspark  
2182 Domonyvölgy, Fenyő u. 47.  
Tel: 06 28/576-510  
Fax: 06 28/576-511

E-mail: [lazarlovaspark@lazarlovaspark.hu](mailto:lazarlovaspark@lazarlovaspark.hu)  
Web: [www.lazarlovaspark.hu](http://www.lazarlovaspark.hu)



## Vilmos kedvence

- Kacsamájpástétom lilahagyma-lekvárral, sós brióssal
- Marhahúsleves csigatésztával, főtt hússal, zöldséggel gazdagon tálalva
- Fatálon: pikánsan fűszerezett sertés flekken, bacon szalonnába burkolt csirkemell roston, mátrai borzaska szűzpecsenyéből (reszelt burgonya bundában), pulykamell brokkolirózsával, sajttal átsütve, rostonsült harcsafilé, rántott gomba és rostonsült idényszöldségek
- Gombás rizs, petrezselymes burgonya
- Vegyes tanyasi savanyúságok és idénysaláta
- Túrógombóc vaníliás-porcukros tejfellel
- Eszpresszó kávé

## Bor ajánlat:

- Egri Muscat Ottonel félédes 2020. – Juhász Testvérek Pincészete, Eger borrhíó
- Cserszegi Fűszeres 2020. – Koch Pincészet, Pannon borrhíó
- Frittman Rosé 2020. – Frittman Borászat, Alföldi borrhíó



Lázár Lovaspark  
2182 Domonyvölgy, Fenyő u. 47.  
Tel: 06 28/576-510  
Fax: 06 28/576-511  
E-mail: [lazarlovaspark@lazarlovaspark.hu](mailto:lazarlovaspark@lazarlovaspark.hu)  
Web: [www.lazarlovaspark.hu](http://www.lazarlovaspark.hu)

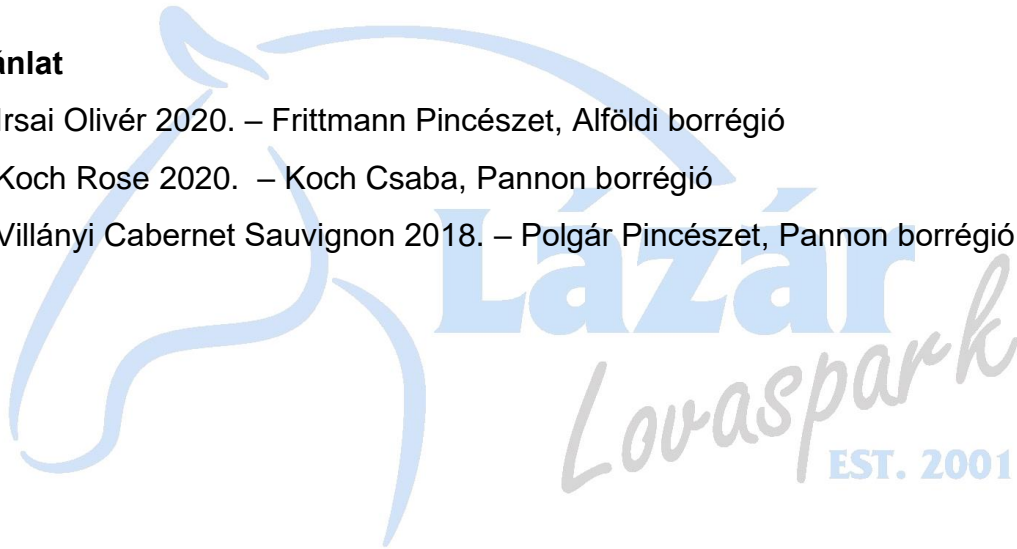


## Ménészgazda kedvence

- Erőleves tojás kocsonyával
- Hortobágyi húsos palacsinta
- Fatálon kínálva: juhtúróval töltött gombafejek rántva, baconbe tekert szűzermék nyárson, aszalt szilvával töltött pulykamell rántva, párolt marhaszeletek fokhagymás spenóttal, csülök sörrel locsolva, csirkemell tessini módra
- Magyaros lecsós burgonya, párolt rizs, zöldbors mártás
- Tanyasi vegyes savanyúságok, idénysaláta
- Túrós rétes vaníliaöntettel, karamellizált sárgabarackkal
- Eszpresszó kávé

## Bor ajánlat

- Irsai Olivér 2020. – Frittmann Pincészet, Alföldi borrégió
- Koch Rose 2020. – Koch Csaba, Pannon borrégió
- Villányi Cabernet Sauvignon 2018. – Polgár Pincészet, Pannon borrégió





Lázár Lovaspark  
2182 Domonyvölgy, Fenyő u. 47.  
Tel: 06 28/576-510  
Fax: 06 28/576-511  
E-mail: [lazarlovaspark@lazarlovaspark.hu](mailto:lazarlovaspark@lazarlovaspark.hu)  
Web: [www.lazarlovaspark.hu](http://www.lazarlovaspark.hu)



## Chef kedvence

- Magyaros hideg paraszttál (füstölt mangalica kolbász, szalámi, hideg libamáj zsírjában, libatepertő lilahagymával, magyar sajtok, friss zöldségekkel)
- Gyöngytyúklevés házi cérnametélttel, húsgombóccal
- Fatálon kínálva: gödöllői töltött csirkecomb, spenóttal, sajttal bélelt pulykamell göngyölve szezámmagos panírban, pácolt szűzermék a konyhafőnök receptje szerint (rostonsült szűzermék párolt aszalt szilvával), borsos marhasült, zöldségekkel töltött gombafejek
- Fokhagymás tócsni, kukoricás rizs
- Tanyasi savanyúságok, idénysaláta
- Almás rétes vanília fagyalattal, fahéjhabbal és sült almakarikákkal
- Eszpresszó kávé

## Bor ajánlat:

- Irsai Olivér 2020.– Koch Borászat, Pannon borrhéjio
- Villányi Rosé 2020. – Polgár Pincészet, Pannon borrhéjio
- Paptag Vörös Cuvée 2015/2016. – Juhász Testvérek, Eger borrhéjio



Lázár Lovaspark  
2182 Domonyvölgy, Fenyő u. 47.  
Tel: 06 28/576-510  
Fax: 06 28/576-511

E-mail: [lazarlovaspark@lazarlovaspark.hu](mailto:lazarlovaspark@lazarlovaspark.hu)  
Web: [www.lazarlovaspark.hu](http://www.lazarlovaspark.hu)



## Zoltán kedvence

- Füstölt lazac rukkolával és tormás zellersalátával
- Galambleves zsenge zöldségekkel, fürjtojással
- Fatálon tálalva: natúr bélszínérmék, kemencés libamáj, sertésborda Óvári módon, fogasrudacskák sörtésztában, erdei gombás vadragu
- Párolt zöldségek, burgonyakroket, rizibizi, zöldbors mártás
- Tanyasi vegyes savanyúságok, idénysaláta
- Magyaros tányér desszert (mini rétes, somlói galuska, palacsinta, csokoládé öntet)
- Eszpresszó kávé

## Bor ajánlat

- Egri Chardonnay Barrique 2016/2017. – Juhász testvérek Pincészete, Eger borrégió
- Neszmélyi Rosé 2020. – Szöllősi Pincészet, Észak-Dunántúli borrégió
- Villányi Royal Cuvée 2014/2015. – Koch Pincészet, Pannon borrégió

## Vadakból mi jó falat

- Vadízeltő: szarvassonka, őzkolbász, szarvasszalámi, zöldségek
- Erőleves házi cérnametéllel
- Szarvasbélszín erdei gombás raguval, csirkemell mézes pácban, roston sütve, tűzdelt vaddisznócomb, borjúszelet bécsi módra, pirított karotta, vadrizs, burgonyakroket, savanyúságok
- Erdei szedres palacsinta, vanília habbal
- Kávé

## Bor ajánlat:

- Porta Géza 2020. – Bock Pincészet, Pannon borrégió
- Villányi Cabernet Sauvignon 2018. – Polgár Pincészet, Pannon borrégió



Lázár Lovaspark  
2182 Domonyvölgy, Fenyő u. 47.  
Tel: 06 28/576-510  
Fax: 06 28/576-511  
E-mail: [lazarlovaspark@lazarlovaspark.hu](mailto:lazarlovaspark@lazarlovaspark.hu)  
Web: [www.lazarlovaspark.hu](http://www.lazarlovaspark.hu)



## Vegetáriánus menük

### Előételek:

- Friss kevert saláta joghurtos öntettel
- Körözöttel töltött paprika paradicsommal
- Mozzarella paradicsommal, olívaolajos balzsamecetes öntettel

### Levesek:

- Brokkolikrémleves
- Zöldségleves
- Francia hagymaleves sajtos krutonnal

### Meleg előételek:

- Gombával töltött rántott palacsinta sajtmártással
- Zöldséges rétes batyu
- Zöldség bundában

### Főételek:

- Tojásos lecsó
- Gombás burgonya pirított kenyér kockákkal
- Gombapaprikás galuskával
- Zöldséges rakott tészta
- Rakott karfiol vagy padlizsán vegyes sajtmártással
- Cukkínis metélt

A három- vagy négyfogásos menü a fentiekből tetszőlegesen állítható össze. Desszert, borok, ásványvíz és a kávé a csoport által megrendelt menü szerint.



Lázár Lovaspark  
2182 Domonyvölgy, Fenyő u. 47.  
Tel: 06 28/576-510  
Fax: 06 28/576-511

E-mail: [lazarlovaspark@lazarlovaspark.hu](mailto:lazarlovaspark@lazarlovaspark.hu)  
Web: [www.lazarlovaspark.hu](http://www.lazarlovaspark.hu)



## Tányérszervizes menüink

### A.)

- Gulyásleves házi csipetkével, pirított zellerkockával
- Sous-vide sertésszűz erdei gomba mártással, burgonyapürével, savanyított hagymával
- Somlói galuska
- Espresso kávé

#### Bor ajánlat:

- Néró Rosé 2020. – Koch Pincészet, Alföldi borrégió
- Villányi Portugieser 2020. – Polgár Pincészet, Pannon borrégió

### B.)

- Szürkemarha húsleves, zöldségek korongokkal, házi cérnametélttel
- Kacsaízeltő: sous-vide kacsacomb, -mell, kacsamáj szelettel; párolt áfonyás káposztával, hagymás tört burgonyával, kacsatepertő reszelékkel
- Vegyes rétes
- Espresso kávé

#### Bor ajánlat:

- Neszmélyi Chardonnay 2020. – Szőlősi Pincészet, Észak-Dunántúli borrégió
- Szekszárdi Kadarka 2019. – Bodri Pincészet, Pannon borrégió

### C.)

- Fácánleves füstölt fürjtojással, szarvasgombás gnocchival
- Bélszínérmék zöldbors mártással, sült salottahagymával, pirított burgonya kockával
- Magyaros tányérdesszert (somlói galuska, mini rétes, gundel palacsinta)
- Espresso kávé

#### Bor ajánlat:

- Egri Chardonnay Barrique 2016/2017. – Juhász testvérek Pincészete, Eger borrégió
- Therápia Cuvée 2018. – Polgár Pincészet, Pannon borrégió





Lázár Lovaspark  
2182 Domonyvölgy, Fenyő u. 47.  
Tel: 06 28/576-510  
Fax: 06 28/576-511  
E-mail: [laazarlovaspark@laazarlovaspark.hu](mailto:laazarlovaspark@laazarlovaspark.hu)  
Web: [www.laazarlovaspark.hu](http://www.laazarlovaspark.hu)



#### D.)

- Hideg libamáj édesmorzsával, eperzselével, bundázott kaláccsal
- Vadkacsaleves, gyufatésztával, julienne zöldségekkel
- Roston sült lazac grill zöldségekkel, spenótos gnocchival, kapor olajjal
- Vargabéles házi vanília öntettel
- Espresso kávé

#### Borajánlat:

- Tokaji Aszú 5 puttonyos – Orosz Gábor Pincészete, Tokaj borrégió
- Frittmann Rosé Cuvée 2020. – Frittmann Pincészet, Alföldi borrégió

#### E.) Vegetáriánus

- Zöldségleves daragaluskával, pirított gombával
- Roston sült zöldség variációk, brokkolis burgonyás rétes, zöldségpuding, sajtmártás
- Tejespite forró baracklekvárral
- Espresso kávé

#### Borajánlat:

- Szőlősi Cserszegi Fűszeres 2020. – Szőlősi Pincészet, Észak-Dunántúli borrégió

#### F.) VEGÁN

- Paradicsomleves zöldségchippsel
- Töltött cukkini aszalt paradicsommal, bazsalikommal; roston sült gombafejek fokhagymás spenóttal
- Gyümölcsrizs
- Espresso kávé

#### Borajánlat:

- Redy 2018. – Polgár Pincészet, Pannon borrégió