

SAFARI PANZIÓ MENÜAJÁNLAT: 06-42/481-948		2019.03.18-23.		<b>Bőség menü:</b> 1 450 Ft	<b>Napi Ajánlat:</b> 1 300 Ft	<b>Kímélő menü:</b> 1 300 Ft
<b>Napi menü:</b> Menü 1050Ft/adag Desszert: 150Ft/db Csomag 50Ft/db						
<b>HÉTFŐ:</b> <i>A változtatás jogát fenntartjuk!</i>						
A. Csont leves B. Minesztra leves C. Sertésbecsinált leves Desszert:	A. B. Zöldséges cs.mell pürével C. Rántott borda kukoricás rizzsel D. Babfőzelék Sertés pörivel	C/Rántott borda vagy Rántott cs.mell Rizzsel vagy Hasábburggal+Sali	Sörivók kevence	Vegyes zöldség sajttal grillezve		
<b>KEDD:</b>						
A. Húsleves B. C. Jókaibableves Desszert:	A. B. Párizsi cs.mell rizzsel C. Serpenyős rostélyos D. Fánk Boszorkány habbal	C/Rántott borda vagy Rántott cs.mell Rizzsel vagy Hasábburggal+Sali	Sajttal töltött borda	Roston cs.mell csík zöld Sali ágyon		
<b>SZERDA:</b>						
A. Csontleves B. Almaleves C. Bográcsgulyás Desszert: Madártej	A. B. Kentucky cs.mell rizzsel Tartár m. C. Lecsós borda Főtt burgonya D. Toroskáposzta	C/Rántott borda vagy Rántott cs.mell Rizzsel vagy Hasábburggal+Sali	Brassói	Rántott ponty rizzsel		
<b>CSÜTÖRTÖK:</b>						
A. Húsleves B. C. Lencsegulyás tejfölösen Desszert:	A. B. Gombás cs.mell becsinált Galuska C. Sajttal brokkolival t. borda rizzsel D. Piedóne tokány Tarhonyával	C/Rántott borda vagy Rántott cs.mell Rizzsel vagy Hasábburggal+Sali	Zsivány flekken	Sült cs. Comb Zöldséges rizzsel		
<b>PÉNTEK:</b>						
A. Csontleves B. C. Kapros z.bableves f.hússal Desszert:	A. B. Roston cs.mell Főtt burg Gyüm.öntet C. Körözöttel t. borda rizzsel D. Máglyarakás Csoki öntettel	C/Rántott borda vagy Rántott cs.mell Rizzsel vagy Hasábburggal+Sali	Csülök pörkölt Főtt burgonyával	Rántott sajt rizzsel		
<b>SZOMBAT:</b>						
A. Húsleves B. C. Desszert: Puding	A. B. Sertés pörkölt tészta C. Rántott borda VK D.	C/Rántott borda vagy Rántott cs.mell Rizzsel vagy Hasábburggal+Sali	Göngyölt borda	Tenger gyüm.penne		

A kiszállított ételeket 3 órán belül el kell fogyasztani! Ellenkező esetben hűtőben kell tárolni. Fogyasztás előtt az ételt hőkezelni kell minimum 72°C -on legalább 2 percen keresztül! Rendelésfelvétel és további információ a 06 42 481-948 telefonszámon. Telefonon leadott rendeléseket az adott nap 09-óraig fogadjunk el! 5-adag feletti megrendeléseket kérjük előző nap 16-óraig leadni.