

★ ★ ★ ★ superior

Wellness

Hotel Katalin

Étlap

„Az igazi, vérbeli vendéglátó legjobb jutalma és legnemesebb öröme, ha a vendégnek ízlik az étel”



Gluténmentes ételek



Hozzáadott cukrot nem tartalmaz



Tejmentes ételek



Tojás nélkül készült ételek



Vegán ételek



Vegetáriánus ételek



All inclusive akcióval foglalt vendég számára térítésmentesen választható.
Felszolgálat az étteremben 12:00 - 15:30 között

12:00 – 15:30

Katalin étterem nyitvatartása

Az árak forintban értendők és tartalmazzák az ÁFÁ-t.

Ebéd a szobában: 12:00 - 15:30 között, szobai szervizdíj: 20 %

www.hotelkatalin.hu | info@hotelkatalin.hu

+36 83 311 324

www.facebook.com/wellnesshotelkatalin

Jó étvágyat kívánunk!

Ebéd étlap 12:00 - 15:30 között



Levesek



21. Szamóca krémleves túró gombóccal - (hideg) - 0,25 l -
22. Szamóca krémleves mandulával - (hideg) - 0,25 l -
23. Francia hagymaleves cipóban tálalva - 0,40 l -
24. Húsleves tésztával, főtt répával - 0,25 l -
25. Húsleves főtt répával - 0,25 l -



Vegetáriánus ételek



26. Vargányás ravioli medvehagymás mártással -
(6 db ravioli, medvehagymás mártás)
27. Rántott camembert áfonyalekvárral -
(1 db camembert sajt félbe vágva, rizs, barackba töltött áfonyalekvár)
28. Mozzarella caprese pirítóssal -
(1 db szeletelt mozzarella golyó, paradicsom, olíva olaj, bazsalikomos pesto, toast kenyér)
29. Mozzarella caprese -
(1 db szeletelt mozzarella golyó, paradicsom, olíva olaj, bazsalikomos pesto)



Halból készült ételek



30. Vaslapon sült fogas filé növényi tejszínes bébirépával -
(180 g fokhagymás vajban sült fogas filé, tejszínes bébirépa, sonka chips)
31. Harcsapaprikás túrós csuszával -
(180 g roston harcsa, túrós csusza, sonka chips)
32. Királyrák farok salátával, francia dresszingsel, pirítóssal -
(8 db királyrák, friss saláta, francia dresszing, fokhagymás toast)
33. Királyrák farok salátával, francia dresszingsel -
(8 db királyrák, friss saláta, francia dresszing)



Szárnyas ételek






34. **Lávakövezett csirkemell sajtmártásban** - 
(180 g egészben sült csirkemell, füstölt sajtmártás, 5 db rizsgombóc, sonka chips)
35. **Corn flakes bundás sült pulykamell** - 
(180 g rántott pulykamell, rizs, grill cukkini)
36. **Grillezett csirkemell saláta pirítóssal** - 
(120 g csirkemell, fokhagymás toast, friss saláta, ruccola, balzsam zselé, rózsabors)
37. **Grillezett csirkemell saláta** - 
(120 g csirkemell, friss saláta, ruccola, balzsam zselé, rózsabors)
38. **Mandula bundás sült csirkemell édesburgonyával** - 
(180 g csirkemell, kukoricaliszt, mandula, édesburgonya)
39. **Gyros tál** - 
(180 g roston csirkemell csíkok, primőr zöldségek, hasábburgonya, joghurtos öntet)



Sertéshúsból készült ételek










40. **Grillezett szűzermék lecsóval, sajtos-tejfölös burgonyalángossal**
(3×60 g sertés szűz, 3 db sajtos-tejfölös burgonyalángos, lecsó)
41. **Zalai finomfalatok fokhagymás tejföllel** - 
(3×60 g tócsibundás sertéskaraj, jégсалáta, fokhagymás tejföl, sonka chips)
42. **Panko morzsás sertéskaraj** - 
(2×90 g rántott sertés szelet, hasábburgonya, ketchup)



Gyermekek ételek



43. **Hercegkisasszony kiscsirkéi** - 
(2×30 g rántott csirkemell, 80 g hasábburgonya)
44. **Halász király aranyrúdjai** - 
(4 db halrudacska rántva, 4 db mosolygó burgonyatallér, majonéz)
45. **Pumukli kedvence sajttal** - 
(Bolognai spagetti, reszelt sajt)
46. **Pumukli kedvence** - 
(Bolognai spagetti)





Pizza - paradicsomos alap



- 47. **Sonkás pizza** - sonka csíkok, mozzarella sajt -
- 48. **Sonkás kukoricás pizza** - sonka csíkok, kukorica, mozzarella sajt -
- 49. **Hawaii pizza** - sonka csíkok, ananász, mozzarella sajt -
- 50. **Szalámis pizza** - paprikás szalámi, édes pepperoni, mozzarella sajt -
- 51. **Vegán pizza** - paradicsom karika, olívbogyó, kukorica, vegán sajt -

Plusz feltét: szalámi 450,- sonka 450,- kukorica 300,- paradicsom karika 300,- hagyma 200,-
 Pizza mozzarella sajt helyett vegán sajttal: 800,-



Burger



- 52. **Wunder burger** -
 (180 g házi húspogácsa, saláta, hagyma, bacon, salsa, tejföl, sajt)
- 53. **Grillezett csirkemell szendvics** -
 (140 g csirkemell, ruccola, paradicsom, csemege uborka, lilahagyma, majonéz)
- 54. **Sajtburger**
 (180 g házi húspogácsa, saláta, hagyma, paradicsom, csemege uborka, szósz, sajt)
- 55. **Sajtburger hagymalekvárral**
 (180 g házi húspogácsa, saláta, hagymalekvár, paradicsom, csemege uborka, szósz, sajt)
- 56. **Hamburger** -
 (180 g házi húspogácsa, saláta, hagyma, paradicsom, csemege uborka, szósz)
- 57. **Vega burger grill sajttal** -
 (3 db grill sajt, saláta, hagymalekvár, paradicsom, csemege uborka, szósz)
- 58. **Vegán falafel burger** -
 (60 g falafel, saláta, paradicsom, csemege uborka, paradicsomszósz, mustár)



Snack



- 59. **Julienne hasábburgonya ketchup** -
 (150 g burgonya, ketchup)
- 60. **Édesburgonya hasábok** -
 (150 g burgonya)



Saláták és házi savanyúságok




















- 61. Amerikai káposztasaláta - coleslaw -  
- 62. Tejfölös uborkasaláta -   
- 63. Uborkasaláta -     
- 64. Vegyes káposztasaláta -     



Desszertek



- 65. Flódni vegán szelet - 110 g - gyümölcs chutney -     
- 66. Banán split - 3 gombóc vanília fagyalt, 1 db banán, tejszínhab, csoki öntet - 
- 67. Fagyi kehely - 3 gombóc vegyes fagyalt, gyümölcs, tejszínhab, öntet - 
- 68. Gyermek fagyi kehely - 2 gombóc fagyalt, tejszínhab, öntet - 
- 69. Churros tészta rudacskák vanília fagyalttal, csoki öntettel - 
(5 db fahéjas churros tészta, 1 gombóc vanília fagyalt, csokoládé öntet)
- 70. Churros tészta rudacskák -    
(5 db fahéjas churros tészta, gyümölcs chutney)
- 71. Túrós mascarponeés palacsinta vanília fagyival - 
(1 db palacsinta, mascarpone, túró, 1 gombóc vanília fagyalt, karamell öntet)
- 72. Nutellás palacsinta - 2 db - 
- 73. Étcokis-marcipános palacsinta - 2 db - 
- 74. Áfonyalekváros palacsinta - 2 db - 
- 75. Baracklekváros palacsinta - 2 db - 