



Ökopark Bükkösd – Galagonya étterem

Étteremünk a Bükkösi Ökoparkban található. Kínálatunk vad, szürkemarha, bivaly és számos különleges ételből áll. Alapanyagként a saját állományból származó húsokat használjuk. Az ökopark belépőjeggyel látogatható, de ennek értéke lefogyasztható a' la carte-os kínálatunkból.



Éttermi szolgáltatásaink:

- ♦ esküvők,
- ♦ legénybúcsúk, leánybúcsúk,
- ♦ bálók, bankettek,
- ♦ céges rendezvények, csapatépítő tréningek,
- ♦ családi események,
- ♦ konferenciák lebonyolítása



Vasárnaponként
11.30–15 óráig
svédasztalos ebéddel
várjuk kedves vendégeinket!
Ennek díja: 2.500 Ft
10%-os kedvezményt biztosítunk
telefonos asztalfoglalás esetén!
Vendégeink számára két vendégház
biztosítja a szálláslehetőséget.
Az utazást
transzfert szolgáltatásunkkal
is megoldhatja!

Hozzávalók:

szarvascomb
hagyma
fokhagyma
sárgarépa
petrezselyemgyökér
zeller gumó
sült paradicsom
só
bor
cukor
babérlevél
borókabogyó
vörösbor
aszalt szilva
vörös áfonya
aszalt sárgabarack
áfonyalekvár

Koronás vad java aszalt
gyümölcsös vörösbor mártással

Elkészítés:

A megtisztított szarvascombot forró zsiradékban elősütjük, majd tepsiiben az előkészített zöldségágyra helyezzük a fűszerekkel együtt. Fólia alatt 160 fokon (kb. 1 óra) puhára pároljuk. A húst kivesszük, a visszamaradt zöldségekkel és a paradicsompürével, vörösborral jóízű mártást készítünk, majd áttörjük, és ebben a mártásban az áfonyalekvárt az aszalt gyümölcsökkel puhára pároljuk, majd tálaláskor a felszeletelt húshoz adjuk. Burgonyakroket körettel ajánljuk!
Jó étvágyat kívánunk!