



# Arany Bárány

É T T E R E M • RESTAURANT

## **Restaurant Goldlamm**

1051 Budapest, Harmincadstraße 4.

Tel: 36-1-3172703, 36-1-3170803

Fax: 36-1-2664962

[www.aranybaranvetterem.hu](http://www.aranybaranvetterem.hu)

E-mail: [office@aranybaranvetterem.hu](mailto:office@aranybaranvetterem.hu)

## **Restaurante Arany Bárány (Borrego de Oro)**

Calle Harmincad 4, 1051 Budapest

Teléfono: 36-1-3172703, 36-1-3170803

Fax: 36-1-2664962

[www.aranybaranvetterem.hu](http://www.aranybaranvetterem.hu)

E-mail: [office@aranybaranvetterem.hu](mailto:office@aranybaranvetterem.hu)

## **Restaurant Arany Bárány (Agneau d'Or)**

4 rue Harmincad, 1051 Budapest

Tél. : 36-1-36-1-3172703, 36-1-3170803

Fax : 36-1-2664962

[www.aranybaranvetterem.hu](http://www.aranybaranvetterem.hu)

[office@aranybaranvetterem.hu](mailto:office@aranybaranvetterem.hu)

**Abendessen in der Silvesternacht im  
Restaurant Goldlamm am 31. Dezember ab  
19 Uhr mit Zigeunermusik  
mit Zigeunersängern**

**Cena de la Noche Vieja  
en el Restaurante Borrego de Oro  
a 31 de diciembre, desde las 7h por la tarde  
con música gitana traditional**

**Dîner du réveillon de la Saint-Sylvestre  
dans le Restaurant Agneau d'Or  
le 31 décembre, de 19 heures  
avec musique tzigane traditionnelle**

Menu by Honorary President of World Council of Gastronomy  
Dr Robert Gyula Cey-Ber

Szilveszteri étrend 2010/2011

Sylvester-Menü

**Menú de Noche Vieja**

**Menu de la Saint-Sylvestre**

Aperitív: Tokaji szerelemerősítő életbor: „Csóközön bájital”

Aperitif: Tokajer liebessteigernder Lebenswein – „Liebestrank Küsse“

vagy kívánság szerint - oder nach Wunsch - vagy a elegir - vagy à volonté

Hideg előétel- Kalte Vorspeise - Entrada fría - Entrée froide :

Kisalföldi Hízott Libamájpastétom mézes barackpálinkaszselével, bodzaöntettel

Kisalföldi Gänseleberpastete mit Honig-Marillenobstlergelee und Holundersoße

Pastel de foie gras de Kisalföld con jalea al aguardiente y miel, en salsa de saúco

Pâté de foie gras de Kisalföld, avec gelée à l'eau-de-vie et au miel, en sauce au sureau

Sárgadinnye és garnéla pikáns mártással

Zuckermelone und Garnele mit pikanter Soße

Melón y camarones con salsa picante

Melon et crevettes en sauce piquante

Levesek:

Suppen:

Sopas :

Soupes :

Erőleves konyakkal, sherryvel ízesítve, fürjtojással gazdagítva

Kraftbrühe mit Wachteleier, mit Kognac und Sherry abgeschmocken

Consomé al cognac y cherry, con huevo de codorniz

Bouillon au cognac et au cherry, avec oeuf de caille

Tejfölös vargányaleves

Steinpilzsuppe mit saurer Sahne

Sopa de setas con crema agria

Soupe aux bolets avec crème aigre

Meleg előétel:

Varme Vorspeise:

Entradas calidas:

Entrées chaudes :

Kacsahússal töltött, mini káposztatekercesek, pezsgős káposztán tálalva

Gefülltes Kraut mit Entenfleisch Mini Kohlroulade auf Sektkraut serviert

Rollos pequeños de col blanca, rellenos con carne de pato, servidos en col al champán

Petits rouleaux de choux fourrés à la viande de canard, servis sur choux au champagne

**Főételek:**

**Hauptgerichte:**

**Platos fuertes:**

**Plats :**

Rostonsült pulykaszeletkék birsalmapürével, vadrizzsel

Geröstete Truthahnschnitzel mit Quittenpüree und Wildreis

Filetes de pavo asados a la parrilla, con puré de membrillo y arroz salvaje

Filets de dinde grillés, avec purée de coing et riz sauvage

Bőrös malackaraj – káposztás-burgonyás réteszel

Schwartiges Schweinekotelett mit Kraut- und Kartoffelstrudel

Cochinillo asado con pastel de hojaldre (con relleno de col y patatas)

Escalope de porcelet avec galette feuilletée à la hongroise (aux choux et pommes de terre)

Báránysütény metélőhagymás rizzsel, rozmaringos-fetasajtos paradicsommal

Lambraten mit Schnittlauchreis und Tomaten mit Feta und Rosmarin

Borrego asado con arroz al cebollino, y tomate al rosmarino y al queso de feta

Rôti d'agneau, servi de riz aux ciboulettes et tomates au romarin et fetas

Aszalt szilvával töltött kacsamellfilé, sült almával, burgonyalepénnyel

Mit Zwetschgen gefülltes Entenbrustfilets mit Bratapfel und Kartoffelfladen

Filetes de pechuga de pato rellenos con ciruelas pasas, servidos con manzana asada y torta de patata

Filet de canard fourré à la prune sèche, avec pomme cuite et galette de pommes de terre

**Desszertek:**

**Nachspeisen:**

**Postres :**

**Desserts :**

Kajszibarackos és tokaji boros habbal töltött fánkocskák, karamellsüveg alatt tálalva

Krapfchen gefüllt mit Aprikosen-Weinschaum aus Tokajer, mit Karamelaufgabe serviert

Churros pequeños acaramelados, con crema al albarillo y al vino Tokaji

Petits beignets avec crème à l'abricot et au vin Tokaji, servis au caramel

Csokoládés és gesztenyés Charlotte

Charlotte mit Schokoladen und Maroni

Charlota de chocolate y castañas

Charlotte au chocolat et aux marrons

**Éjfél után:**

**Nach Mitternacht:**

**Después de medianoche:**

**Après minuit :**

Magyaros lencsefőzelék füstölt marhanyelvvél

Linsengemüse nach ungarischer Art mit gerauchelter Rinderzunge

Potaje de lentejas a la Húngara con lengua de vaca ahumada

Plat de lentilles à la hongroise, avec langue de bœuf fumée