

RAB RÁBY

RESTAURANT

2018

MENU FOR GROUPS

MENU 1



- Green pea soup with dumplings
- Chopped pork cutlets with potatoes „Brassoi” style
- Aunt Mary's sweet cottage cheese dumplings



- Erbsensuppe
- Braten "a la Brassoi"
- Topfenknödel mit Sauerrahm



- Zsenge zöldborsó leves galuskával
- Brassói aprópecsenye
- Túrógombóc "Teri néne" módra

RAB RÁBY

RESTAURANT

2018

MENU FOR GROUPS

MENU 2



- Bean soup Jókai style with smoked knuckle of pork in bowl
- Highwayman's roast meat in gravy with garlic and rice and parsley potatoes
- Pancakes filled with granny's jam in chocolate sauce



- Bohnensuppe mit geräucherter Schweinshaxe
- Rauberbraten mit Knoblauch, gemischten Beilage
- Palatschinken, gefüllt mit Marmelade in Schokoladensauce



- Jókai bableves füstölt csülökkel csészében
- Zaftos majorannás zsványpecsenye vegyes körettel
- Nagymama lekvárjával töltött csokoládés palacsinta

RAB RÁBY

RESTAURANT

2018

MENU FOR GROUPS

MENU 3



- Clear meat soup with liver dumplings in bowl
- Crispy goose leg with rosemary, steamed cabbage and potatoes
- Pancakes stuffed with creamed nuts and chocolate sauce „Gundel” style



- Kraftbrühe mit Dill verfeinertem Leberknödel
- Knusprige Gänsekeule mit Rosmarin, Rotkohl und Kartoffeln
- Palatschinken, gefüllt mit Nusscreme in Schokoladensauce



- Erőleves kapros májgaluskával
- Rozmaringos ropogós libacomb pezsgős párolt káposztával
- Gundel palacsinta

RAB RÁBY

RESTAURANT

2018

MENU FOR GROUPS

MENU 4



- Fish soup Szeged style
- Noodles with cottage cheese topped with bacon



- Fischsuppe nach Szegediener Art
- Topfenfleckerl mit Speck und Sauerrahm



- Szegedi pontyhalászlé
- Tejeles túrós csusza szalonna kockával

RAB RÁBY

RESTAURANT

2018

MENU FOR GROUPS

MENU 5



- Bridegroom's poultry soup with saffron
- Paprika chicken á la "Kaposvár" with Gnocchi
- Ice-cream cup with fruits



- Geflügelsuppe mit Safran
- Ungarische Paprikahuhn mit Dillspätzle
- Eisbecher mit Frucht



- Legényfogó húsleves tépett szárnyas hússal
- Kaposvári csirkepaprikás
- Fagyaltkehely gyümölcscsel

RAB RÁBY

RESTAURANT

2018

MENU FOR GROUPS

MENU 6



- Bridegroom's poultry soup with saffron
- Tomato soup „Noémi” style
- Turkey breast in creamy mushroom sauce with rice and green peas
- Soft Sweet Sponge Cake with Cottage Cheese



- Hortobágyer Palatschinken mit herzhaften Fleischfüllung
- Tomatensuppe
- Putenschnitzel in Pilzcremesauce mit Risibisi
- „Vargabéles“ mit Rosinen



- Hortobágyi húsos palacsinta batyu
- Paradicsomleves Noémi módra
- Pulykamell filé tejszínes gombamártással rizi-bizivel
- Mazsolás vargabéles kocka



RAB RÁBY

RESTAURANT

2018

MENU FOR GROUPS

MENU 7



- Breaded fried Camembert cheese
- Hungarian Goulash soup
- Sirloin Budapest style with tarragon and rice and parsley potatoes
- Pancakes filled with granny's jam in chocolate sauce



- Gebackener Camembert
- Ungarische Gulaschsuppe
- Filet Budapest Art mit Estragon und gemischten Beilage
- Palatschinken, gefüllt mit Marmelade in Schokoladensauce



- Camamber sajt rántva
- Magyar puszta gulyásleves
- Tárkonyos hátszín Budapest módra, vegyeskörettel
- Nagyanyó lekvárjával töltött csokoládés palacsinta



RAB RÁBY

RESTAURANT

2018

MENU FOR GROUPS

MENU 8



- Game ragout with tarragon
- Breaded fried chicken breast with mashed potatoes
- Sponge cake Somló style with whipped cream



- Wildragout mit Estragon
- Gebackene Hühnerbrust mit Kartoffelpüree
- Somlauer Nockerl mit Schlagsahne



- Tárkonyos vad raguleves
- Rántott csirkemell burgonyapürével, alma mártással
- Somlói galuska

RAB RÁBY

RESTAURANT

2018

MENU FOR GROUPS

MENU 9



- Cold goose liver with steamed vegetables
- Clear meat soup with liver dumplings in bowl
- Roast venison in Espagnole sauce with croquette potatoes
- Pancakes filled with sweet cottage cheese with peach



- Kalte Gänseleber mit frischem Gemüse garniert
- Kraftbrühe mit Dill verfeinertem Leberknödel
- Hirschbraten mit Sauce "Espagnole" und Krokette
- Topfenpalatschinken mit Pfirsich



- Hideg libamáj szeletek friss zöldséggel
- Erőleves kaporos májgaluskával
- Hátszín tejszínes vadas mártással, krockettel
- Túrós palacsinta őszibarackkal



MENU 10



- Creamy „Palóc” soup
- Pork medallions Bakony style with sour cream and dumplings
- Pancakes filled with sweet cottage cheese in vanilla sauce



- Palotzensuppe
- Schweinemedallions nach Bakonyer Art mit Sauerrahm und Nockerl
- Topfenpalatschinken mit Vanillesauce



- Palócleves tejszínnel
- Tejfeles bakonyi sertésérmék kapros galuskával
- Túrós palacsinta vanília öntettel

RAB RÁBY

RESTAURANT

2018

MENU FOR GROUPS

MENU 11



- French onion soup
- Crispy roast duck breast in orange sauce with croquette potatoes
- Mashed chestnuts with whipped cream



- Französische Zwiebelsuppe mit Käse
- Knusprige Entenbrust mit Orangensaure und Kroketter
- Kastanienpüree mit Schlagsahne



- Francia hagymaleves, sajttal
- Ropogósra sült kacsamell, narancs szósszal, burgonya krockettel
- Gesztenyepüree tejszínhabbal

MENU 12



- Chicken ragout soup
- Beef stew in red wine Pilis style with dumplings
- Aunt Mary's sweet cottage cheese dumplings



- Huhn Ragoutsuppe
- Rindgulasch in Rotwein nach "Pilis"- Art mit Knödeln
- Topfenknödel mit Sauerrahm



- Csirke raguleves
- Vörösboros marhapörkölt galuskával
- Túrógombóc "Teri néne" módra