



Éttermünkről

Kedves Vendégeink!

A Stella Rose étterem 2002. július 1-jén nyílt meg.

Éttermünk több teremből áll, melyeknek más-más hangulata van. Nagyteremünk befogadó képessége 50 fő. Ideális helyszín családi vacsorák, összejövetelek számára. A kicsiknek játszósarkot alakítottunk ki az önfelelt szórakozásért. Különtermünk befogadó képessége 30 fő. Ideális üzleti ebédek és vacsorák lebonyolítására. Elegáns és klimatizált helyiségben tárgyalhat üzleti partnereivel.

Rendezvénytermünket és panziókat 2009 nyarán nyitottuk meg.

200 fős befogadóképességével tökéletes lakodalmak, nagyszabású rendezvények lebonyolítására. A terem egy légterű, oszlopok nem bontják meg a teret. A sok ablak miatt napfényes. Szigetelésnek köszönhetően mind télen, mind nyáron kellemes hőmérsékletű, de természetesen padlófűtéssel és klímával felszerelt. A WIFI hálózat, projektor és hangtechnika pedig alkalmassá teszi konferenciák és üzleti találkozók megrendezésére.

Panziókat 2015 tavaszán újítottuk fel és bővítettük ki, mely így 7 szobával és 2 apartmannel várja a pihenni vágyókat. Minden szoba klimatizált, külön fürdőszobás, interneteléréssel és LCD televízióval felszerelt.

Étlapunkról, kínálatunkról

Amennyiben nem talál tetszésének megfelelő ételt, de az alapanyag rendelkezésünkre áll, **kívánsága szerint elkészítjük Önnek.**

Természetesen, ha az étlapon felsorolt ételek elkészítési módján, alapanyagain, esetleg a mártáson vagy a köreten módosítani kíván, kérjük jelezze a felszolgálóink felé, aki tolmácsolja a kívánságát a szakácsunknak. Aktuális saláta kínálatunkról - mely a szezonnak megfelelő kínálatból áll - kérem érdeklődjön a felszolgálóinknál. A saláták ára egységese 500 ft.

Az étlapunkon felsorolt ételek elkészítése ideje, a minőség érdekében 15-20 percet vesz igénybe.

Ehhez megértésüket és türelmüket kérjük.

Kedvezmények, utalványok, cafeteria, SZÉP kártyák

Amennyiben étkezési utalványt, SZÉP kártyát, cafeteria kártyát vagy bankkártyát kíván a fizetéshez felhasználni, illetve valamilyen, az étterem által nyújtott kedvezményt kíván igénybe venni, kérjük, **még a rendelés folyamán jelezze.**

Amennyiben ezt elmulasztja és a számla a pénztárgépben rögzítésre kerül, azon utólag sem a készpénzfizetést, sem a kedvezményt nem tudjuk módosítani.

Szíves megértésüket köszönjük!

Tájékoztatás a felszámított ÁFA-ról

A 2018. január. 1-ével életbe lépett ÁFA törvény alapján a **helyben** elkészített és felszolgált ételekre **5%-os ÁFA** tétel vonatkozik. Az étlapunkon ennek megfelelő árakat találhatnak. Amennyiben az ételt **elvitelre** kérik, akkor az **ÁFA 27%** lesz, így a feltüntetett ár **20,95%-al drágább** lesz, ami az ÁFA összege.

Szíves megértésüket köszönjük!

<u>Levesek</u>		allergének
Tanyasias tyúkhúsleves, házi csigatésztával	780,-	1,3,9
Babgulyás füstölt csülökkel	980,-	1,3,9
Tárkonyos borjúragu leves	1250,-	1,3,9
<u>"A mi konyhánk"</u>		allergének
"Fellegvár"	2900,-	1,3,7
Roston sült karaj, roston sült csirkemell, lapcsánkaérmék, sajt, tejföl		
Csirkemellfilé camambert sajttal töltve , rusztikus bundában, pálmazsírban sütv, áfonyamártással, jázmin rizzsel	2.950,-	1,3,7,11
Egészben sült, ropogós malaccsülök tormával, fűszeres héjas burgonyacikkével	3.300,-	1,10
<u>Sertésből készült ételek</u>		allergének
Cigánypecsenye húsos kolozsvári szalonnával, és róseblivel	2.500,-	1,3
Sertésborda póréhagymával, füstölt kolbásszal és mustárral töltve, rusztikus bundába sütv, burgonyakrokettel	2.600,-	1,3,7,10
Óriás sertés szűz bundázva, vajás-petrezselymes burgonyával	2.600,-	1,3,7
Csülökvariációk rostlapon sütv, házias róseblivel	2.700,-	-
<u>Halakból készült ételek</u>		allergének
Grillezett lazac vaslapos zöldségekkel	4.400,-	4
Fűszerkéregben sült lazac, friss vágott saláta ágyon	4.400,-	1,3,4,7
<u>Marhából és borjúból készült ételek</u>		allergének
Borjúpaprikás galuskával	4.400,-	
<u>Szárnyasokból készült ételek</u>		allergének
Bundázott csirkemell vegyes körettel	2.300,-	1,3,7
Csirkemell filé sajttal, paradicsommal és sonkával grillezve, snidlinges burgonyapürével	2.550,-	1,3,7
Csirkemell filé füstölt sajttal és füstölt tarjával töltve, bundázva, burgonyakrokettel	2.600,-	1,3,7
Konfitált kacsacomb párolt vörös káposztával és hagymás burgonyalabdacsokkal	3.400,-	1,3,7
Kakukkfűves csirkesteak roston zöldségekkel, ezer sziget öntettel és jázmin rizzsel	2.400,-	1,3,7
<u>Húsmentes főételek</u>		allergének
Camembert mandulás bundában, áfonyamártással és jázmin rizzsel	2.200,-	1,3,7,8
Cukkinis lapcsánka sajttal és tejföllel	1.280,-	1,3,7
Rántott sajt, tartármártással és házias roseblivel	1.950,-	1,3,7,10
<u>Desszertek</u>		allergének
Somlói eper öntettel	800,-	1,3,7,8
Tejszínes diós-mákos guba	450,-	1,7,8

Gyermekmenük		1.400.-	allergének
Leves:	Tyúkhúsleves		1,3,9
	Eperkrém leves		7
Főétel:	Ropogós csirkemell falatok		1,3,7
	Rántott sajt rudacskák		1,3,7
Köret:	Hasábburgonya		-
	Vajas burgonyapüré		7
	Párolt rizs		-
Mártás:	tartármártás		7,10
	ketchup		-

Sültes tálak:

Grill tál 2fős tál 4.800,-

Cigánypecsenye húsos kolozsvári szalonnával ,Kakukkfüves csirkesteak,
Rozmaringos csirkecomb filé vaslapon sütve, Grillezett camabert,
Vaslapos zöldségekkel, házias rósebli, jázmin rizs

Csülök tál 2fős tál 4.900,-

Egészen sült, ropogós malaccsülök, Csülökvariációk rostlapon sütve
Pácolt kemencés roston tarja feketerdő sonkával tűzdelve,
Torma, mustár, vörös párolt káposzta
Lapcsánka érmék, házias rósebli

Szárnyas tál 2fős tál 5.800,-

Konfitált kacsacomb, Csirkemellfilé camamberttel töltve, rusztikus bundában
Csirkemell filé sajttal, paradicsommal és sonkával grillezve
Cukkinis lapcsánka érmék, Burgonyakrokkett, Jázmin rizs

Mennyegzős bőségtál 4fős tál 9.600,-

Füstölt sajttal és füstölt tarjával töltött csirkemell bundázva
Sertésborda póréhagymával, füstölt kolbásszal és mustárral töltve, bundázva
Rántott karfiolrózsák, Rántott sajt rudak,
Pácolt kemencés roston tara feketerdő sonkával tűzdelve,
Filézett csirkecomb sajttal és sonkával töltve
Hasábburgonya, vajas-petrezselymes burgonya, jázmin rizs, zöldköret

Allergének

- | | | | |
|-----------------|-----------------|---------------|----------------------|
| 1. Glutén | 2. Rákfélék | 3. Tojás | 4. Halak |
| 5. Földimogyoró | 6. Szójabab | 7. Tej | 8. Diófélék, mandula |
| 9. Zeller | 10. Mustár | 11. Szezámmag | 12. Kén-dioxid |
| 13. Csillagfürt | 14. Puhatestűek | | |