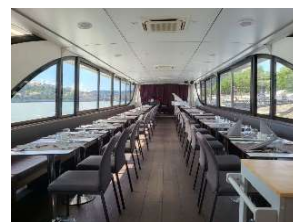


SCHEDULED DINNER CRUISE WITH LIVE PIANO BATTLE SHOW
MENETRENDSZERINTI VACSORÁS HAJÓZÁS A DUNÁN, ÉLŐ ZONGORA SHOW-VAL

info@budapestdanubecruise.com

Tel.: +36703669641



Price in EUR/person Ár HUF/fő	Weekdays / Hétköznap	Weekend / Hétvége	Dinner package includes	Vacsora csomag tartalma
4-course dinner / 4-fogásos vacsora	91 EUR / 36.400 HUF	97 EUR / 38.800 HUF	* 2,5-hour program (incl. 2-hour cruising time) * welcome drink * 4-course served dinner (amuse-bouche, soup, main dish, dessert) * élő zongora zene * zongora "csata" énekesnővel	* 2,5-órás program (2 óra sétahajózással) * üdvözlő ital * 3-fogásos felszolgált vacsora (amuse-bouche, leves, főétel, desszert) * live piano music * piano battle show with singer
7-course dinner / 7-fogásos vacsora	107 EUR / 42.800 HUF	115 EUR / 46.000 HUF	* 2,5-hour program (incl. 2-hour cruising time) * welcome drink * 7-course served dinner (starter, amuse-bouche, soup, hot appetiser, main dish, dessert, cheese platter) * élő zongora zene * zongora "csata" énekesnővel	* 2,5-órás program (2 óra sétahajózással) * üdvözlő ital * 7-fogásos felszolgált vacsora (hideg előétel, amuse-bouche, leves, meleg előétel, főétel, desszert, sajttal) * live piano music * piano battle show with singer
Table by the window / Ablak melletti asztal	20 EUR / 8.000 HUF		Supplement (for complete panorama) price is per person	Az ablak melletti (teljes panorámával) asztal felár per fő értendő

Amuse-bouche: Vegan cranberry pecan cheese truffle

Cold starter: Tenderloin tartare with toast and fresh vegetables

Soups: Seasonal soup, Veal ragout soup with potato dumplings from Nyírség

Hot appetizer: Vegetable patty with sweet potato – curry cream

Main courses: Hungarian vegan ratatouille

Black sesame crusted salmon steak with chili-mint pea purée and pea fritter

Chicken breast with celery purée, bread dumpling with spinach and pickled red onion

Duck leg confit with gravy sauce, cabbage noodles, chimney cake garnish

Bacon-wrapped pork tenderloin with grilled potato and red onion chutney

Beef ragout made with dark beer, mushrooms and dark chocolate, bread dumpling

Desserts: Strawberry-basil chia pudding

White chocolate lemon-pistachio sponge cake

Chili chocolate mousse with pecan nuts

Artisan cheese platter

Amuse-Bouche falatka: Pekándió-s-vörösfenyő vegán sajtrüffel

Hideg előétel: Bélszíntatár piritossal és friss zöldségekkel

Levesek: Nyírségi gombóclevés, Szezonális leves

Meleg előétel: Zöldségfőzelék curry és édesburgonya krémmel

Főételek: Magyaros vegán lecsó

Feketeszezámos lazac steak mentás-chilis borsópürével és zöldborsó fritterrel

Jércemell zellerpürével, parajos szalvétagombóccal és savanyított lilahagymával

Ropogós kacsacomb kürtőskalácsba rejtett káposztás cvekedlivel, gravy mártással

Baconbe göngyölt sertésszűz parázsburgonyával és lilahagyma lekvárral

Barnasörös-gombás marharagu étcsokoládéval és házi szalvétagombóccal

Desszertek: Epres bazsalikomos chia puding

Pisztáciás fehér csokis citromos szelet

Pekándió-s-chilis csoki mousse

Sajtválogatás