

05.hét

05.hét

Hajdúsági Étterem a "Gödör" kifőzdéje

Rendelés leadása : 52/322-223 Fax :52/ 53-54-55 Internet : www.godor.hu

01.30-02.03 ig

|                   |                   |                          |
|-------------------|-------------------|--------------------------|
| Megrendelő neve,: | Megrendelő címe,: | Megrendelő telefonszáma: |
|-------------------|-------------------|--------------------------|

Kérjük pontosan töltsse ki

|                  | ár     | adag | Összesen |
|------------------|--------|------|----------|
| ABCDEFGH menü    | 820 Ft |      |          |
| ABCDEFGH második | 680 Ft |      |          |
| K menü           | 760 Ft |      |          |
| K második        | 640 Ft |      |          |
| Zóna menü        | 720 Ft |      |          |
| Desszert         | 130 Ft |      |          |
| Saláta           | 80 Ft  |      |          |

**AKCIÓ!!**  
**BŐVÍTETT**  
**KÍNÁLAT**  
 +  
**ZÓNAMENÜ:**  
 1 leves-1 második  
**KISEBB**  
**ÉTKÜEKNEK,**  
 nem féladag  
**720 Ft**

Kiszállító példány

| H | MENÜ ZÓNA |
|---|-----------|
| 1 |           |
| 2 |           |
| 3 |           |
| A |           |
| B |           |
| C |           |
| D |           |
| G |           |
| H |           |
| F |           |
| K | Fél       |

Savanyú

| K | MENÜ ZÓNA |
|---|-----------|
| 1 |           |
| 2 |           |
| 3 |           |
| A |           |
| B |           |
| C |           |
| D |           |
| G |           |
| H |           |
| F |           |
| K |           |

SZ

| MENÜ ZÓNA |  |
|-----------|--|
| 1         |  |
| 2         |  |
| 3         |  |
| A         |  |
| B         |  |
| C         |  |
| D         |  |
| G         |  |
| H         |  |
| F         |  |
| K         |  |

Savanyú

| CS | MENÜ ZÓNA |
|----|-----------|
| 1  |           |
| 2  |           |
| 3  |           |
| A  |           |
| B  |           |
| C  |           |
| D  |           |
| F  |           |

P

| MENÜ ZÓNA |  |
|-----------|--|
| 1         |  |
| 2         |  |
| 3         |  |
| A         |  |
| B         |  |
| C         |  |
| D         |  |
| G         |  |
| H         |  |
| F         |  |
| K         |  |

Savanyú

2012-jan-30 Hétfő

|  |  |
|--|--|
| 1./ Tejszínes eperkrémleves  |  |
| 2./ Májgaluskaleves kiskockatésztával  | Rendelhető : Káposztasaláta 80 Ft ..... adag |
| 3./ Fokhagymakrémleves pirított kenyérkockával   |  |
| A./ Szezámmagos rántott csirkemell párolt rizzzel és vajás zöldséggel                    |  |
| B./ Tarhonyás hús pulykacombból  |  |
| C./ Cigánypecsenye sült császárszalonnával, vegyes körettel                              |  |
| D./ Magyaróvári csirkemell burgonyapürével (gomba, sonka, sajt)                          |  |
| G./ Kelkáposztafőzelék sertéspörkölttel  |  |
| H./ Kelkáposztafőzelék lencsefasírttal   |  |
| F./ Friss salátával sült burgonyával, citromos halszelettel káposztás joghurtos öntettel |  |
| K./ Pozsonyi kocka (mák barackiz) (Külön is rendelhető 550 ft, féladag 290 ft)           |  |

2012-jan-31 Kedd

|   |  |
|---|--|
| 1./ Lebbencsleves   |  |
| 2./ Burgonyakrémleves csiperkegombával  |  |
| 3./ Csontleves csigatésztával   |  |
| A./ Tejszínes gombamártás csirkemellfalatkákkal spagettivel                   |  |
| B./ Hentes sertésborda tarhonyával  |  |
| C./ Paradicsomos sült csirkemell füstölt sajttal, tejes vajás burgonyapürével |  |
| D./ Toroskáposzta sertéscsülökkel   |  |
| G./ Rakott burgonya lecsókolbásszal és főtt tojással                          |  |
| H./ Zöldborsófőzelék zöldségropogóssal és tükörtojással                       |  |
| Kókuszgolyó (Az ABCDGH menühöz jár, külön is rendelhető 130 ft/db)            |  |
| F./ Friss salátával sült burgonyával, rántott csirkemellel premier öntettel   |  |
| K./ Franciasaláta rántott halfilével  |  |

2012-febr-1 Szerda

|  |  |
|--|--|
| 1./ Mustáros lencseleves   |  |
| 2./ Zsenge karalábéleves   | Rendelhető : Csemege uborka 80 Ft ..... adag |
| 3./ Marhaerőleves cérnametéllel  |  |
| A./ Rántott pangasius halfalatkák párolt rizzzel és tartármártással        |  |
| B./ Csirkemell zöldségpiramissal, sajtmártással egybesütve, párolt rizzzel |  |
| C./ Paprikás csirkecomb tarjátésztával                                     |  |
| D./ Milánói rántott sertésborda (paradicsomos gombás makarónival)          |  |
| G./ Káposztás tejfőlés tökfőzelék pulykacombpörkölttel                     |  |
| H./ Káposztás tejfőlés tökfőzelék zöldségropogóssal                        |  |
| F./ Friss salátával sült burgonyával rántott sajttal tartármártással       |  |
| K./ Zöldséges lasagna plusz sajtmártással                                  |  |

2012-febr-2 Csütörtök

|   |  |
|---|--|
| 1./ Babgulyás füstölt csülökkel   |  |
| 2./ Újházy tyúkhúsleves csigatésztával  |  |
| 3./ Vegyes gyümölcsleves  |  |
| A./ Aranygaluska vaníliásodóval   |  |
| B./ Tejfölös túrós tepertős fodros kockatésztával   |  |
| C./ Sonkás gombás spagetti Carbonara szósszal   |  |
| D.menü Vegyes gyümölcsleves és Sajttal sonkával töltött rántott csirkemell vegyes körettel              |  |
| F.menü Vegyes gyümölcsleves és Gyrostal csirkemellből zöldségekkel, sült burgonyával, tatziki mártással |  |

2012-febr-3 Péntek

|   |  |
|---|--|
| 1./ Káposztás bableves  |  |
| 2./ Sárgabarackkrém leves   | Rendelhető : Házi céklasaláta 80 Ft ..... adag |
| 3./ Zöldségleves brokkolival eperlevéllel                                       |  |
| A./ Rántott csirkemáj petrezselymes burgonyával és házi céklasaláta             |  |
| B./ Amerikai csirkemell szójaszósszal párolt rizzzel kínai pirított káposztával |  |
| C./ Öregmamám pecsenyéje sült burgonyával                                       |  |
| D./ Csirkemell kertifűszeres tejszínes mártással orsótésztával                  |  |
| G./ Epermártás pirított grizzel natur csirkemellel                              |  |
| H./ Rántott gombafejek sült burgonyával, párolt rizzzel tartármártással         |  |
| F./ Friss salátával sült burgonyával rántott sertéskarajjal tartármártással     |  |
| K./ Somlói töltelkes palacsinta (külön is rendelhető 550 ft, féladag 290 ft)    |  |

Vendég példány

Kérjük itt vágja el