

06.hét

02.06-02.10 ig

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

Kérjük pontosan tölts ki

	ár	adag	Összesen
ABCDFGH menü	820 Ft		
ABCDFGH második	680 Ft		
K menü	760 Ft		
K második	640 Ft		
Zóna menü	720 Ft		
Keddi plusz sütemény	120 Ft		
Saláta	80 Ft		

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

Kiszállító példány



06.hét

Hajdúsági Étterem a "Gödör" kifőzdéje

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

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

Savanyú

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

SZ	MENÜ ZÓNA
1	
2	
3	
A	
B	
C	
D	
G	
F	
K	

Savanyú

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

Savanyú

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

Savanyú



Kérjük itt vágja el

2012-febr-6 Hétfő

- 1./ Paradicsomleves ABC tésztával
- 2./ Frankfurti leves virsli karikákkal
- 3./ Csontleves cérnametéllel
- A./ Csirkemell Dubary módra, párolt rizszel (karfiollal beszamell mártással)
- B./ Hétvezér tokány kiskagyló tésztával (háromféle húsból tejfölös szaftos)
- C./ Tócsnis sertéskaraj tejes-vajas burgonyapürével
- D./ Kapos túrós galuska bacon szalonnával, tejföllel
- G./ Lencsefőzelék pulykacombpörkölttel
- H./ Lencsefőzelék szójafasírttal
- F./ Gyrostál csirkemellből, zöldségekkel, sült burgonyával, tzatziki mártással
- K./ Rántott karfiol vajas zöldségmixxel és párolt rizszel, tartármártással

Rendelhető : Házi céklasaláta  
80 Ft ..... adag

2012-febr-7 Kedd

- 1./ Tyúkerőleves csigatésztával
- 2./ Zellerkrémleves pirított kenyérkockával
- 3./ Hamisgulyásleves
- A./ Töltött csirkemell vegyes körettel
- B./ Lecsós sertéskaraj tarhonyával
- C./ Tejfölös töltött káposzta
- D./ Csirkemell Hawaii módra, párolt rizszel (ananász,sonka,sajt)
- G./ Rakot karfiol
- H./ Gombapaprikás galuskával
- Linzerkarika (Az ABCDFGH menühöz jár 1 db, külön is rendelhető 120 ft/db)
- F./ Friss salátátál sült burgonyával, rántott csirkemellel majonézes öntettel
- K./ Rántott palacsinta brokkolis sajtos túróval töltve burgonyapürével

2012-febr-8 Szerda

- 1./ Kapos spárgatőkleves
- 2./ Tortellinileves kelbimbóval, répakoronggal
- 3./ Gombaleves gombódatésztával
- A./ Rántott csirkemell sajttal, sonkával töltve, zöldséges rizzsel
- B./ Tejfölös tárkonyos csirkemell orsótésztával
- C./ Frankfurti sertésborda burgonyával
- D./ Sült májas hurka tört burgonyával, párolt lilakáposztával
- G./ Finomfőzelék csemege sertéskarajjal
- H./ Túrótöltelikes gombóc fahéjas tejföllel
- F./ Friss salátátál sült burgonyával, párolt rizszel alföldi rántott hússal, ezersziget öntettel
- K./ Zöldségpiramis polenta korongon, sajtmártással egybesütve

Rendelhető : Házi csalamádé 80 Ft ..... adag

2012-febr-9 Csütörtök

- 1./ Tárkonyos csirkegombócleves
- 2./ Rumos szilvaleves
- 3./ Lebbencsleves
- A./ Rozmaringos sült csirkecomb tejes-vajas burgonyapürével
- B./ Csülökpörkölt bugaci tarhonyával
- C./ Szezámmagos rántott sertéskaraj vegyes körettel
- D./ Milánói makaróni reszelt sajttal
- G./ Paradicsommártás húsgombóccal és tört burgonyával
- H./ Rántott sajt zöldséges rizzsel, burgonyakrokettel, tartármártással
- F./ Friss salátátál sült burgonyával, mustáros csirkemellel, cézár öntettel
- K./ Somlói töltelikes palacsinta, csokoládémártással

Rendelhető : Káposztasaláta  
80 Ft ..... adag

2012-febr-10 Péntek

- 1./ Húsleves zöldséges húsgaluskával
- 2./ Vegyes gyümölcsleves
- 3./ Orosz káposztaleves
- A./ Rántott sertéskaraj körözöttel töltve petrezselymes burgonyával
- B./ Sült csirkemell Jóasszony módra (tepsis burgonya, hagyma,gomba , szalonna)
- C./ Majonézes zöldséges tészataláta rántott csirkemellel
- D./ Vadas pulykaragu spagettivel
- G./ Tejfölös zöldbabfőzelék sertéspörkölttel
- H./ Tejfölös zöldbabfőzelék lencsefasírttal
- F./ Friss salátátál sült burgonyával texasi sertéskarajjal, pikáns öntettel (nem csípős)
- K./ Mákos metélt (Külön is rendelhető 550 ft, féladag 290 ft)

Rendelhető : Csemege uborka 80 Ft ..... adag

Vendég példány