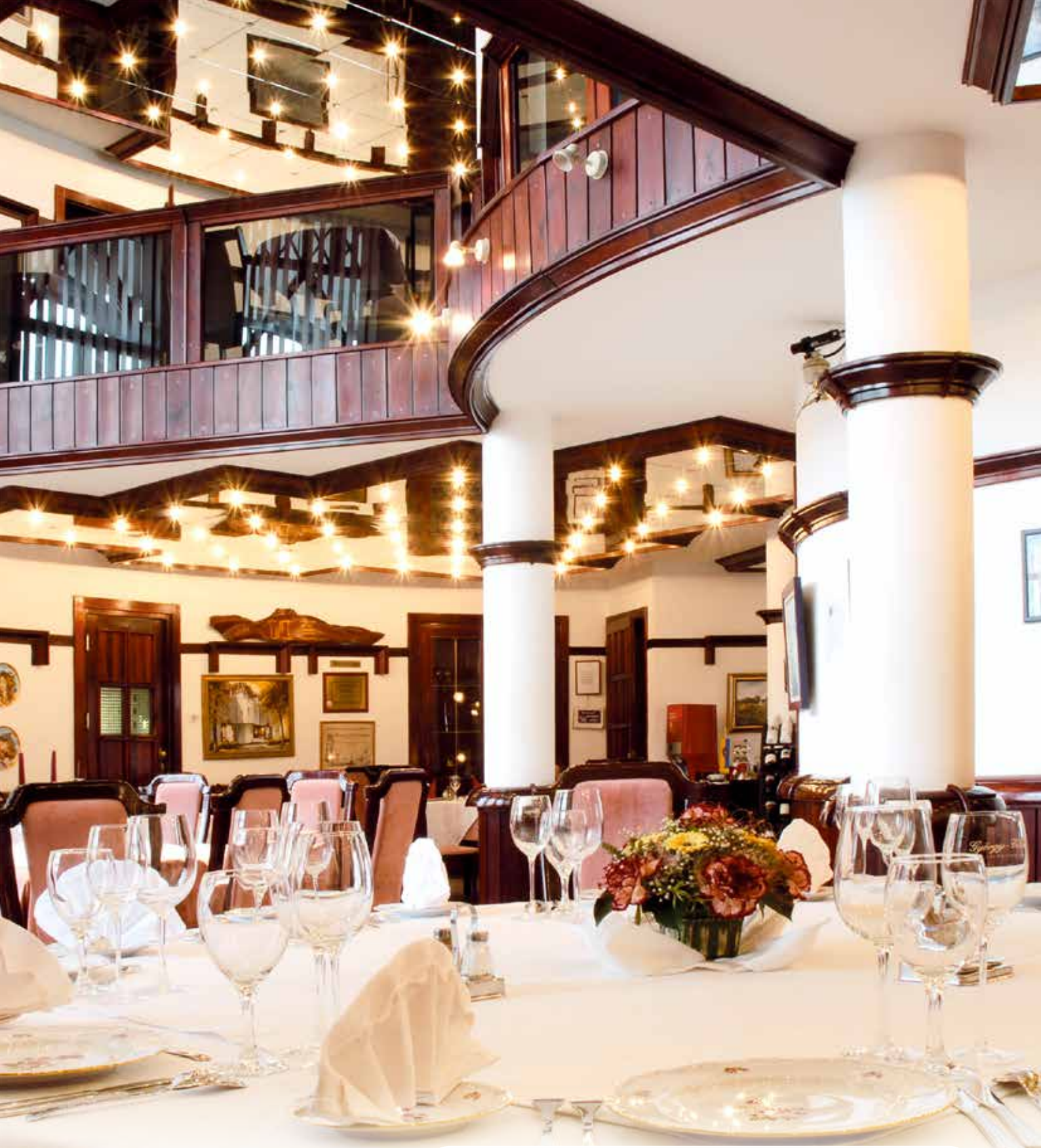


 Hozam
Klub Étterem

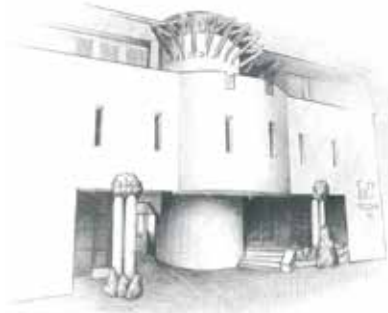
a la carte





Védnöki Táblával rendelkező Étteremünk kiválóan alkalmas állófogadások, konferenciák, megbeszélések, zártkörű ebédek, vacsorák lebonyolításához.

A magyar és nemzetközi konyha széles kínálatával, borkülönlegességekkel, a la cart étkeztetéssel várjuk vendégeinket. Vendégeink rendelkezésére áll 2 db 6 fős, egy 12-14 fős és egy 30 fős különterem. Az Étterem és a különtermek is légkondicionáltak.



Hideg előételek

Cold Starters

Kalte Vorspeisen

Tatárbifsztek pirítóssal..... 2.200 Ft

Beefsteak Tartar with toast

Beefsteak Tartar mit Toast

Cobb saláta (bacon, pirított csirkemell, főtt tojás, ecetes öntet)..... 1.600 Ft

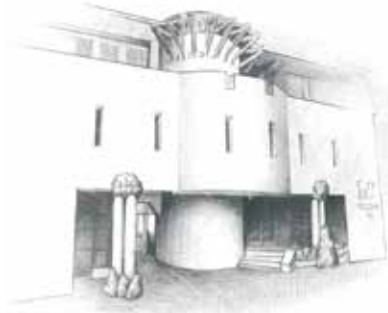
Cobb salat (bacon, fried chicken breast, egg, vinigrette)

Cobb Salat (Bacon, geröstete Hühnerbrust, gekochte Eier usn Essigsoße)

Sajtköktél 1.500 Ft

Assorted cheese

Käse-Häppchen



Levesek

Soups

Suppen

Pikáns jérceraguleves gazdagon 800 Ft

Pikant chicken-ragout soup

Pikante Hühnchenragoutsuppe

Gulyásleves 1.200,- Ft

Hungarian goulash-soup

Ungarische Gulaschsuppe

Tiszai Halászlé (tálban tálalva)..... 1.800,- Ft

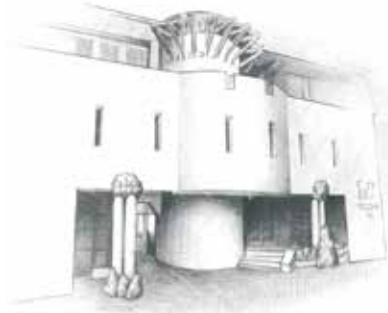
Hungarian fish-soup from catfish served in pot

Ungarische Fischsuppe aus Wels serviert im Topf

Hideg narancsos-barackkrémleves vaníliafagyival..... 600,- Ft

Cold peach-cream soup with vanilla ice

Kalte Aprikosen-Cremesuppe mit Vanilleeis



Halételek

Fish Courses

Fischgerichte

Harcsapaprikás vajas galuskával..... 3.200 Ft

Catfish cubes in paprika sauce with noodles

Katzenfish-Paprikasch mit Topfenfleckerl und Griebe

Ropogós pisztáng egészben sütvé..... 3.500 Ft

(citrusos fűszervajjal, káposzta vajburgonyával)

Trout fillet grilled in lemon- butter garnished with dill-potatoes

Forelle gegrillt in Zitronenbutter garniert dazu Petersilienkartoffeln

Káposzta tejszínes harcsafilé párolt zöldségekkel..... 3.500 Ft

Catfish with creamy-dill sauce garnished with steamed vegetables

Sahnige Welsfilet mit Dill und gedünstete Gemüse

Fűszeres bundában sült harcsafilé szalagok..... 3.800 Ft

(friss vegyes salátával)

Catfish fingers coated in spicy-breadcrumbs served with fresh salad

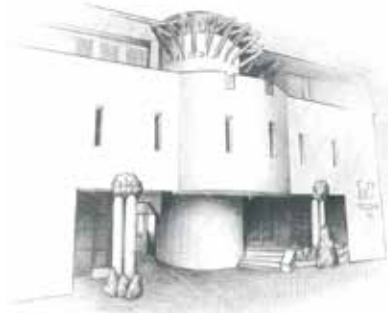
Welsfilet in würzigen Panier gebraten mit frischer Salat

Vajban sült fokhagymás limeos lazacsteak 4.500 Ft

(olívás salátaágyon)

Lime flavoured grilled salmon on saladbed

Lachs-Steak in Butter gebacken mit Lime und Knoblauch (Mit Oliven und Salat)



Szárnyashúsból készült ételek

Poultry Courses

Geflügel Gerichte

Vajas-mézes csirkemell-steak narancsos friss salátával 2.900 Ft

Honey flavoured grilled chickenbreast with fresh salad

Hühnchenbrust-Steak in Butter und Honig mit frischer Salat

Provance-i jércemedallion grillezett zöldségekkel..... 3.200 Ft

Provace seasommed chicken with grilled vegetables

Provenzalische Hühnchen-Medallion mit gedünstete Gemüse

Bazsalikomos füstöltsajttal töltött csirkemellfilé 3.200 Ft

(grillezett paradicsommal, vajas kukoricával)

Chicken breast rolls stuffed with smoked cheese served with grilled tomato and corn

Mit Räucherkäse gefüllte Hühnchenbrustfilet (dazu Tomaten gegrillt und

Maiskörnchen mit Butter)

Csípős kacsaszallagok rozmaringos steakburgonyával..... 3.500 Ft

Hot-chili duck fingers with rosemary's steakpotatoes

Scharfe Enten-Streifen mit Rosmarinkartoffeln

Pulykamell roston vörösborban párolt aszaltszilvával..... 3.500 Ft

(burgonyakrokettel)

Turkeybreast with red wine steamed prunes served with croquette

Putenbrust vom Rost mit Dürripflaumen in Rotwein (mit Kroketten)

Fűszeres sült kacsamáj lyoni hagymával 3.800 Ft

Spicy roasted duck liver served with fried onion rings

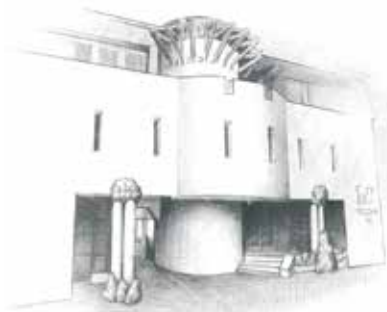
Entenleber gebraten mit Lyoner Zwiebeln

Roston libamáj gyümölcsös Tokaji raguval 4.200 Ft

(rösty burgonyával)

Grilled goose-liver with fruity Tokaji ragout and rösty

Gänseleber vom Rost mit Obst und Tokajier Ragout



Sertéshúsból készült ételek

Pork Courses

Schweine Gerichte

Bécsi szelet hasábburgonyával friss salátával..... 2.900 Ft

Wiener-schnitzel from pork served with french-fries and fresh-salad

Wiener-Schnitzel mit Pommes und fresh-Salat

Zsiványpecsenye steakburgonyával házi savanyúsággal 3.500Ft

Spicy grilled pork steak with grilled potato-wedges and home-made pickles

Räuberbraten mit Steak-Kartoffeln und hausgemachte Sauer

Sertésborda tejszínes zöldborsmártással rizskonfettivel 3.500 Ft

Pork steak with creamy greenpepper sauce served with rice

Schweinekotelett mit sahnigen Grünpeffer und Reis

Szűzérmék „részezes“ gyümölcsökkel, krokettel 3.500 Ft

Sirloin of pork with „drunk“ fruits and croquettes

Jungfermedallions mit „betrunkene“ Früchte und Kroketten

Kunsági töltött borda vegyes körettel 3.800 Ft

Stuffed Pork steak „Kunság“ style with mixed garnish

Schweinekotelett gefüllt, mit gemischte Beilage

Szűzérmék magyarosan (lecsós) pirított burgonyával 3.800 Ft

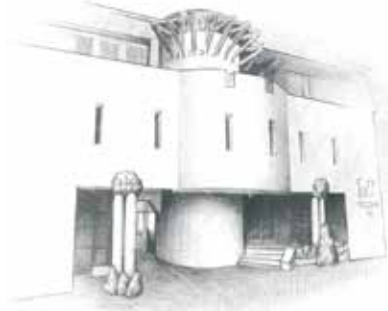
Mignon of pork Hungarian style (letscho) served with roasted potatoes

Jungferbraten nach Ungarische Art (Letscho) mit geröstetem Kartoffeln

Sörben pácolt sertésjava hagymás tepsisburgonyával 3.800 Ft

Sirloin of pork marinated in beer with grilled onion and potatoes

In Bier gedünsteter Schweinssteak mit Zwiebelkartoffeln



Marhahúsból készült ételek

Beef Courses

Rinder Gebratenes

Marhapörkölt galuskával 3.200 Ft

Hungarian beef stew with buttered dumpling

Ungarische Rindergulasch mit Butternockerln

Bélszín négybors-kéregben baconos zöldbabrőzsével..... 3.900 Ft

Roasted sirloin in pepper coat with bacon and string bean

Lendenbraten in Pfefferkruste mit Bacon und Grüne Bohnen

Bélszínérmék kakukfűves erdeigombamártással 4.200 Ft

(párolt rizzsel)

Grilled sirloin with thyme seasoned wild-mushroom ragout served with rice

Lendenmedallions in Thymian und Waldpilzsoße (mit gedünstetem Reis)

Bélszín steak Hozam Klub módra (libamáj, lecsó)..... 4.500 Ft

(burgonyakrokettel)

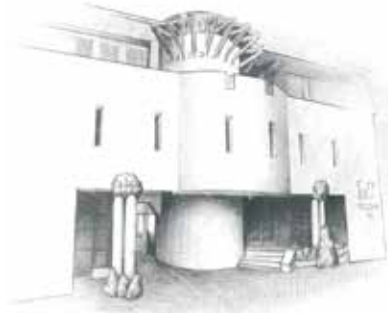
Roasted sirloin „Hozam Klub“ Art (goose liver and letcho) with croquette

Lendenbraten auf „Hozam Klub“ Art (Gänseleber, Letscho) mit Kroketten

Bélszín szeletek libamáj kalappal, grillezett zöldségekkel.... 5.200 Ft

Roasted sirloin with grilled goose-liver slice served with grilled vegetables

Lendenbraten mit gerösteten Gänseleber mit gegrillte Gemüse



Tészták ◦ Vegetáriánus ételek

Pasta

Olivabogyós-tonhalas spárgás penne..... 1.900 Ft

Penne with olive, tuna and asparagus

Penneteig mit Oliven, Thunfisch und Spargel

Gnocchi baconos pestos jérceraguval..... 1.900 Ft

Gnocchi with bacon-pesto-chicken ragout

Gnocchi mit Bacon-Pesto-Hühnerragout

Tejszínes spenótos tagliatelle parmezán forgáccsal..... 2.200 Ft

Tagliatelle with creamy spinat and parmesan cheese

Tagliatelle in Spinatcremesoße mit Parmesan

Ratatouille fűszeres párolt rizzsel 2.500 Ft

Ratatouille with spicy rice

Ratatouille Nicoise mit würzigem Reis

Grillezett sajtkavalkád bazsalikomos salátaágyon..... 2.200 Ft

Grilled assorted cheese on basil flavoured salad bed

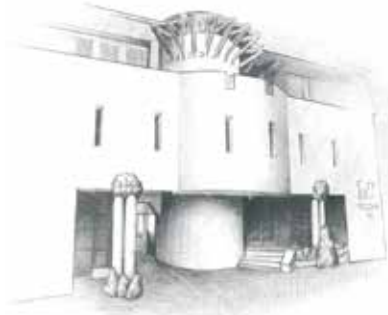
Gegrillte Käsesorten mit Basilikum und Salat

Camembert diós bundában 2.200 Ft

(burgonyakrökettel, áfonyamártással)

Walnut coated camembert with croquettes and blueberry sauce

Camembert in Walnussmantel (mit Kröketten und Preiselbeersöße)



Saláták

Salads
Salate

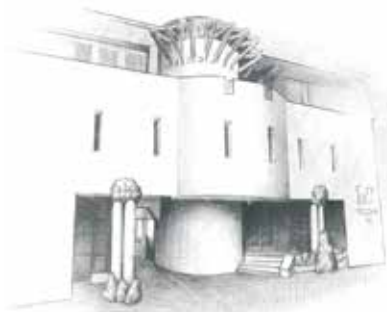
Friss vegyes saláta 900 Ft
Mixed fresh salad
Gemischter Salat

Paradicsom saláta 600 Ft
Tomato-salad
Tomatensalat

Káposztasaláta 550 Ft
Cole-slaw
Krautsalat

Házi céklasaláta 600 Ft
Home-made beet-root salad
Hausgemachte Rote Rübe

Csemegeuborka / Ecetes almapaprika 550 Ft
Pickled Gherkin / Pickled Peppers
Saure Gurken / Essigpaprika



Desszertek

Desserts

Somlói galuska 900 Ft

*Noodle "Somló" style (sponge, vanilla pudding) topped with chocolate sauce
Klößchen "Somlói" Art (Biskuitkuchen mit Vanille-Pudding
und Schokoladen-Guss)*

Rákóczi túrós pohárkrém 800 Ft

*Peach flavoured creamy cottage cheese
"Rákóczi" Quarkcreme-Becher mit Pfirsich*

Gesztenyepüré tejszínhabbal 750 Ft

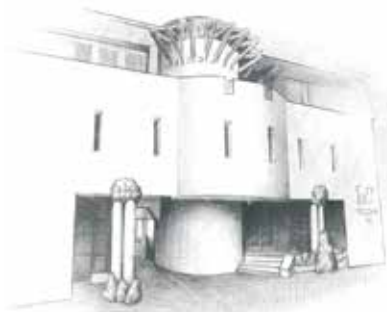
*Chestnut puree with cream
Kastanienpüree mit Schlagsahne*

„Forró szerelem“ (vaníliafagylalt, forró meggyöntettel, tejszínhabbal) ... 650 Ft

*"Hot Love" (scoops of vanilla-ice, hot cherry-sauce, topped with whipped-cream)
"Heiße Liebe" (Vanilleeis, heiße Cherry-Guss und Sahne)*

Palacsinta igény szerint töltve (túrós / kakaós / ízes)..... 650 Ft

*Turnover stuffed by order
Pflannkuchen gefüllt nach Ihrem Wunsch*



Kávékülönlegességek *Kaffeespezialitäten* *Coffee speciality*

Espresso kávé tejszínnel, csokoládéval 350 Ft
Espresso coffee with cream and chocolate
EspressoKaffee mit Sahne und Schokolade

Cappuccino 390 Ft

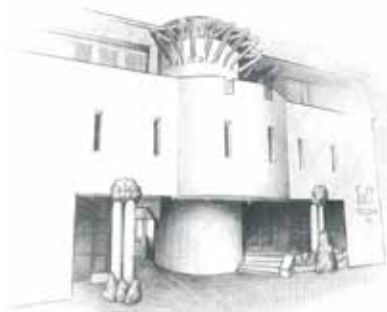
Bécsi kávé (kávé, tejszínhab, kakaó, fahéj) 400 Ft
Vienna Coffee (coffee, cream, cocoa, cinnamon)
Wiener Kaffee (Kaffee, Sahne, Kakao, Zimt)

Fiáker kávé (kávé, rum, tejszínhab, fahéj) 500 Ft
Fiaker Coffee (coffee, rum, cream, cinnamon)
Fiaker Kaffee (Kaffee, Rum, Sahne, Zimt)

Ír kávé (kávé, Tullamore Dew whisky, tejszínhab) 800 Ft
Irish coffee (coffee, Tullamore Dew whisky, cream)
Irisch Kaffee (Kaffee, Tullamore Dew whisky, Sahne)

Forró kakaó 400 Ft
Hot Cocoa
Heisse Kakao

Dilmah teák ízlés szerint a kínálatból 220 Ft
Dilmah Tee by offer
Dilmah Tee nach Wunsch



Kedves Vendégünk!

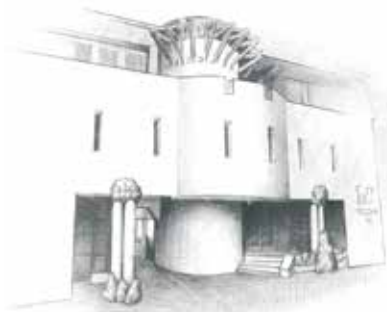
Amennyiben az általunk adott kínálatban nem talált ízlésének megfelelő ételt, úgy azt a rendelkezésünkre álló nyersanyagból kívánságára elkészítjük.

Dear Guests!

If you couldn't find your favourite dish on our menu, we prepare it according to your wish from the available raw material.

Sehr geehrte Gäste!

Wenn Sie in unserer Speisekarte nichts nach Ihrem Geschmack gefunden haben, so bereiten wir Ihnen gerne Speisen nach Ihrem Wunsch aus den uns zur Verfügung stehenden Zutaten.



Alkoholmentes italok

Beverages and soft drinks / Alkoholfreie Getränke

<i>Szigetközi ásványvíz (0,25 l)</i>	<i>320 Ft</i>
<i>Szigetközi ásványvíz (0,5 l).....</i>	<i>450 Ft</i>
<i>Cappy gyümölcslevek (narancs / barack / alma) (0,2 l).....</i>	<i>330 Ft</i>
<i>Coca-Cola (0,2 l).....</i>	<i>330 Ft</i>
<i>Coca-Cola Light (0,2 l).....</i>	<i>330 Ft</i>
<i>Fanta (0,2 l).....</i>	<i>330 Ft</i>
<i>Kinley Ginger Ale (gyömbér) (0,2 l).....</i>	<i>330 Ft</i>
<i>Kinley Tonic (0,2l).....</i>	<i>330 Ft</i>
<i>Nestea (barack / citrom) (0,2 l).....</i>	<i>330 Ft</i>

Sörök

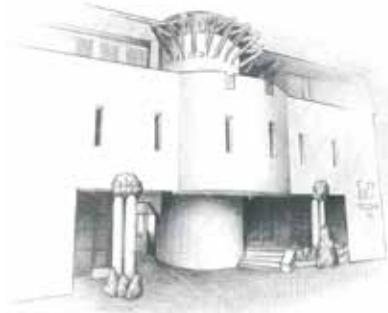
Bier / Beers

<i>Gösser (0,33 l).....</i>	<i>450 Ft</i>
<i>Gösser (0,5 l).....</i>	<i>700 Ft</i>
<i>Heineken (0,33 l).....</i>	<i>450 Ft</i>
<i>Heineken (0,5 l).....</i>	<i>700 Ft</i>
<i>Warsteiner (0,33 l).....</i>	<i>650 Ft</i>
<i>Edelweiss (szűretlen búzasör) (0,5 l).....</i>	<i>700 Ft</i>
<i>Gösser alkoholmentes (0,5 l).....</i>	<i>600 Ft</i>

Pezsgők

Sekte / Champagnes

	<i>0,75 l</i>
<i>Törley (száraz / édes).....</i>	<i>3.000 Ft</i>
<i>Szovjetszkoje Igrisztoje (száraz / édes).....</i>	<i>3.000 Ft</i>
<i>Hungaria Extra Dry</i>	<i>4.000 Ft</i>
<i>Asti Martini Brut / Dolce.....</i>	<i>5.000 Ft</i>



Vermouth-ok

Vermouths

	8 cl
<i>Martini Bianco / Rosso</i>	700 Ft
<i>Martini Dry</i>	700 Ft
<i>Campari</i>	700 Ft

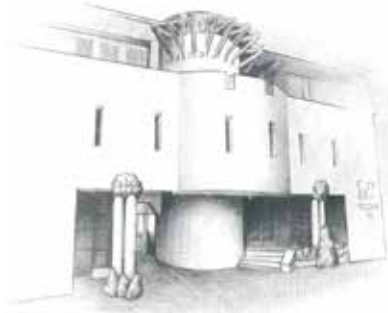
Röviditalok

Branntweine, Schnäpse / Spirits

	4 cl
<i>Unicum, Unicum Next, Unicum szilva</i>	600 Ft
<i>Jägermeister</i>	750 Ft
<i>Bulyáki pálinkák (szilva, barack, körte, cseresznye)</i>	750 Ft
<i>Finnlandia vodka</i>	650 Ft
<i>Gordon's gin</i>	650 Ft
<i>Bacardi rum</i>	650 Ft
<i>Tequila Silver</i>	650 Ft
<i>Bailey's Irish cream</i>	750 Ft
<i>Hennessy VS</i>	1.500 Ft

Whiskey

	4 cl
<i>Johnnie Walker</i>	800 Ft
<i>Ballantines</i>	800 Ft
<i>Famous Grouse (Single Malt)</i>	900 Ft
<i>Jack Daniels</i>	1.000 Ft



Tokaji borvidék Andrássy pincészet

<i>Andrássy Tokaji Furmint (0,75 l).....</i>	<i>4.000 Ft</i>
<i>Andrássy Tokaji édes Cuvée (0,5 l).....</i>	<i>4.000 Ft</i>
<i>Andrássy Tokaji Aszú 6 puttonyos (édes) (0,5 l).....</i>	<i>15.000 Ft</i>

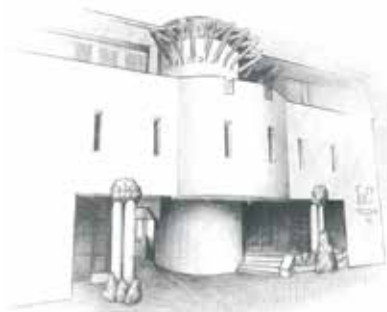


Etyek-Neszmély borvidék Nyakas pincészet

	<i>0,75 l</i>
<i>Aligvárom</i>	<i>2.800 Ft</i>
<i>Irsai Olivér</i>	<i>2.800 Ft</i>
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>3.500 Ft</i>

Hilltop pincészet

	<i>0,75 l</i>
<i>Hilltop Chardonnay</i>	<i>2.500,- Ft</i>
<i>Hilltop Czerszegi Fűszeres</i>	<i>2.500,- Ft</i>
<i>Hilltop Merlot</i>	<i>4.000,- Ft</i>
<i>Hilltop Cabernet Sauvignon</i>	<i>4.000,- Ft</i>



Balatoni borvidék

Figula pincészet

	0,75 l
<i>Figula Rosé Cuvée</i>	2.800 Ft
<i>Figula Csopakj Olaszrizling Sáfránykert Selection</i>	5.500 Ft
<i>Figula Balázshegyi Chardonnay Barrique</i>	5.500 Ft
<i>Figula Pécsely-Szőlősi Cabernet Sauvignon válogatás</i>	6.000 Ft

Laposa pincészet

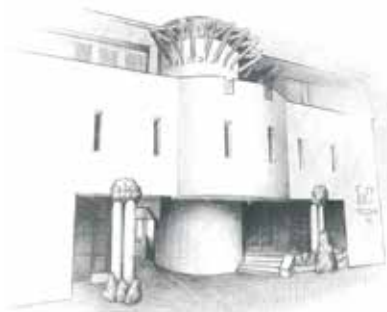
	0,75 l
<i>Laposa Illatos Friss</i>	3.000 Ft
<i>Laposa Badacsonyi Rizling</i>	5.000 Ft
<i>Laposa Szürkebarát</i>	6.000 Ft
<i>Laposa Nagy - Somlói Juhfark</i>	8.000 Ft



Szekszárdi borvidék

Takler pincészet

	0,75 l
<i>Takler Szekszárdi Rosé</i>	2.800 Ft
<i>Takler Szekszárdi Kékfrankos</i>	3.500 Ft
<i>Takler Szekszárdi Cabernet Franc</i>	5.500 Ft
<i>Takler Bikavér Reserve</i>	8.000 Ft



Szekszárdi borvidék *Vesztergombi Pincészet*

0,75 l

<i>Vesztergombi Szekszárdi Királylány</i>	2.800 Ft
<i>Vesztergombi Szekszárdi Rosé</i>	2.800 Ft
<i>Vesztergombi Szekszárdi Kékfrankos</i>	3.500 Ft
<i>Vesztergombi Merlot</i>	4.500 Ft



Villányi borvidék *Gere Attila pincészete*

0,75 l

<i>Gere Villányi Olaszrizling</i>	2.800 Ft
<i>Gere Villányi Rosé</i>	2.800 Ft
<i>Gere Portugeiser</i>	3.500 Ft
<i>Gere Solus Merlot</i>	12.000 Ft
<i>Gere Kopár</i>	15.000 Ft

Vylyan pincészet

0,75 l

<i>Vylyan Siklósi Rizling</i>	2.800 Ft
<i>Vylyan „Kakas” Rosé</i>	2.800 Ft
<i>Vylyan „Macska” Portugeiser</i>	3.500 Ft
<i>Hozam Cuvée (Montenouvo Cuvée – A Ház Bora)</i>	6.000 Ft
<i>Vylyan Cabernet Franc</i>	6.000 Ft
<i>Vylyan Cabernet Sauvignon</i>	6.500 Ft
<i>Vylyan Kadarka</i>	6.500 Ft

Kedves Vendégünk !

Amennyiben az általunk adott kínálatban nem talált ízlésének megfelelő ételt, úgy azt a rendelkezésünkre álló nyersanyagból kívánságára elkészítjük.

Dear Guests!

If you couldn't find your favourite dish on our menu, we prepare it according to your wish from the available raw material.

Sehr geehrte Gäste!

Wenn Sie in unserer Speisekarte nichts nach Ihrem Geschmack gefunden haben, so bereiten wir Ihnen gerne Speisen nach Ihrem Wunsch aus den uns zur Verfügung stehenden Zutaten.



Szolnok, Mária út 27.
+36 56 421-994
+36 56 510-530
www.hozamhotel.hu