

A Balaton-felvidék régi ízei

Sok szeretettel meghívjuk egy különleges gasztronómiai utazásra, melynek során bepillantást nyerhet a tradicionális Balaton-felvidéki konyhák ízvilágába.

Augusztus 10-15-ig minden nap 12.00 órától más-más vendéglátóegység kínálja akciós ételeit.

Az ételek ára egységesen 950.- forint.

Emellett vendégül látjuk egy kis kóstolóra (1 dl.) a Zánka-Nivegy-völgyi Borütegyesület tagjainak és a környékbeli gazdák messze földön híres boraiból. Bort nem fogyasztó vendégeinknek natúr szőlőt (mustot) szolgálunk fel.

„A magyar konyha gyökereit meghatározó legfontosabb tényezők (főzés, párolás, pörkölés és ízharmonia) visszanyúlnak történelmünk legkorábbi időszakába, és összekötnek bennünket őseink hitvilágával és életfilozófiájával.”

/Cey-Bert Robert Gyula: A magyar konyha ízei/

Wir laden Sie Herzlich zu einer besonderen gastronomischen Reise ein. Unsere Gaststätten geben Ihnen die Möglichkeit, in die Welt der Geschmäcke unserer Region einen Einblick zu bekommen.
Die Veranstaltung

„Die alten Geschmäcke des Balaton - Oberlandes“

bietet von 10 bis 15-ten August jeden Tag immer in einem anderen Restaurant die preiswerten Speisespezialitäten dar.

Die Gerichte kosten 950.- Forint

Nebenan wird eine kleine Kostprobe von den angegebenen, weit und breit berühmten Weinsorten der heimischen Weinbauer angeboten. (1 dl)
Als Alkoholfreies bieten wir unseren Gästen natur Traubensaft.

„Die bedeutsamsten Vorgänge (sowie Kochen, Dünsten, Rösten und Harmonie der Geschmäcke) die die Wurzeln der ungarischen Küche bestimmen, reichen in die frühesten Zeiten unserer Geschichte zurück und binden uns mit der Glaubenswelt und Lebensphilosophie unserer Ahnen zusammen.“

/Robert, Gyula Cey-Bert: Die Geschmäcke der ungarischen Küche/



további információ:

www.balatoniborut.hu
www.dobosipinceszet.hu
www.cseki.hu
www.fekabc.hu
www.tothvendeglo.hu

www.theodoraetterem.hu
www.preshazetterem.hu
www.zanka.hu
www.zanka.inf.hu
www.zankatv.hu

Szervező:

Stróbl Gábor, 06 / 70 276-8008, strobl@enternet.hu

Szállásinformáció:

www.mariannatourist.hu, www.zsokafogadoja.hu
Info Tourist: 06 / 30 959-1395

Tervezés és kivitelezés: Stróbl Gábor strobl@enternet.hu



2009

A Balaton-felvidék Régi Ízei

2009 augusztus 10. - 15.

2009 augusztus 10. hétfő

TÓTH VENDÉGLŐ - Révfülöp

Révfülöp, Kacsajtói u. 16., Tel.: 87/464-368, 464-368, Egész évben nyitva!
www.tothvendeglo.hu, E-mail: tothvendeglo@tothvendeglo.hu
Légkondicionált étterem, fedett terasz, kerthelyiség. Üdülési csekket elfogadunk!



1

Csülkös pacalpörkölt sósburgonyával és házi savanyúsággal
Balaton-felvidéki Olaszrizling (Fodor Gyula pincéjéből - Aszófő)

Kaldaunengulasch mit Salzkartoffeln und Salat
Plattensee-Welsriesling (Fodorvin Wein Keller - Aszófő)

asztalfoglalás / Vormeldung: 30/9460-344, 30/3483-392

2009 augusztus 11. kedd

FÉK ÉTTEREM - Balatonakali

Balatonakali, Pacsirta u. 1., (közvetlen a 71-es út mellett)
web: www.fekabc.hu, davidtoth@t-online.hu



2

Tócsi, magyaros csirkemájjal töltve
Kartoffelkuchen mit Leber ungarischer Art gefüllt
Barátsuha Rose (Barátsuha Borház), Barátsuha Rose (Barátsuha Weinhaus)
Programok: A Nivegy-völgyi Alkotók Körének népművészeti bemutatója,
gyermekprogramok (Haribo ugrálóvár), arcfestés, egyedi borcímkezés, Zánkai
Népdalkör, Tekerőlant

asztalfoglalás / Vormeldung: 06-87/544-044

2009 augusztus 12. szerda

THEODORA ÉTTEREM ÉS PANZIÓ - Zánka

Zánka, Hegyalja u. 14. - 06-20/9230-461, www.theodoraetterem.hu
"Kinek az étel öröm, annak öröm az élet is" /Alexander Brody/
Rendezvények lebonyolítása egész évben!



3

Sült csülök három gombás raguval egész főtt piritott burgonyával
Balatoni zweigelt (Cse-Ki-Bor Bt.)
Gebratenes Eisbein mit Pilzsoße und gebratenem Kartoffel
Plattensee-Zweigelt (Cse-Ki-Bor Bt.)
Programok: A Nivegy-völgyi Alkotók Körének népművészeti bemutatója, gyer-
mekprogramok, arcfestés, héberes borkóstoltatás, folklórműsor ingyeneknek (Titz Tibor)

asztalfoglalás / Vormeldung: 06-20/9230-461

2009 augusztus 13. csütörtök

ZSÓKA FOGADÓJA - Szentantalfa

Szentantalfa Fő út 33. - 06-20/937-2971, www.zsokafogadoja.hu
"Nálunk mindig jóllakhat, s ha kedve tartja itt lakhat"
Üdülési csekket elfogadunk



4

Rozsdáshús krokettel
Rostbraten mit Krokket
Balatoni cuvée (Gergely borház)
Balatoner Cuvée (Gergely Weinhaus)

Programok: A Nivegy-völgyi Alkotók Körének népművészeti bemutatója

asztalfoglalás / Vormeldung: 06-20/937-2971

2009 augusztus 14. péntek

PRÉSHÁZ ÉTTEREM - Balatonszepezd

06-70-336-9665, www.preshazetterem.hu
A strand bejáratánál csendes balaton parti hangulatos környezetben



5

Cigánypecsenye burgonyalángossal
Ziganer Braten mit Kartoffelnkuchen
Balatoni olaszrizling (Cse-Ki-Bor Bt.)
Balatoner Risling (Cse-ki-bor Bt.)
Programok: A Nivegy-völgyi Alkotók Körének népművészeti bemutatója

asztalfoglalás / Vormeldung: 06-70-336-9665

2009 augusztus 15. szombat

DOBOSI PINCÉSZET

8272 Szentantalfa, Fő u. 81.
www.dobosipinceszeti.hu

CSEH CSALÁDI BORPINCÉ

8272 Szentantalfa, Szent Balázs-hegy
www.cseki.hu



6

7

Marhalászpörkölt Dobosi módra
Dobosi cuvée
Culasch aus Rindunterschenkel Dobosi Art
Dobosi Cuvée
Csülkös marhapörkölt
Zánkai Cabernet Sauvignon
Rindgulasch mit Eisbein
Zánkai Cabernet Sauvignon

A borospincéknél más étel választására nincsen lehetőség!
Bei den Weinkellern gibt es keine Möglichkeit, andere Speisen zu wählen.

06-30/936-2012 asztalfoglalás / Vormeldung 06-20/9563-199