



ADVENTI BRUNCH

2025. november 30.

A brunch 12:30-15:30 között kerül megrendezésre.

Büfé ebéd, helyi bor, helyi sör, üdítők, ásványvíz, gyümölcslevek, kávé és tea.



INTERCONTINENTAL
BUDAPEST

Hideg előételek

Pácolt marhafalatok, mini narancs, szójás zellersaláta 1,13

Pármai sonka, bazsalikomos marinát zöldparadicsom,
fenyőmagvak 6,10

Lágy kecskesajt, diós kenyér, fügezelé 2,7,10

Cobb saláta 2,4,7,9

Sushi választék 3,5,8,12,13

Magyar és nemzetközi sajtválaszték 7,10

Látvány előételek

Raklett sajt vendég kívánsága szerint,
mini francia bagett vagy vegyes
borsos bébi burgonya 2,7



Szezonális salátabár

Római saláta, jégсалáta, rukkola, bébi spenót,
sárgarépa, uborka, paradicsom, retek, paprika,
pirított magvak 10,11

Olivák

*Dresszinge*k: citrusos vinegrette, balzsam, kapros joghurt,
ezersziget 4,7,9,14



ARZ választék

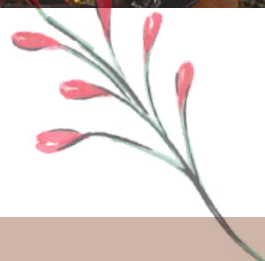
Fattoush saláta 10

Céklás hummusz 12

Moutabal 7,12

Csirke shawarma 7,10

Bárány kafta 10





Levesek

Tárkonyos borjúragú leves 1,7

Látványkonyha leves: Minestrone leves 1,10

Látvány konyha

Színes strigoli tészta, krémes paradicsomszós, friss parmezán 1,2,7

Frissen szeletelt ételek

Lassan sült kacsamell, párolt káposzta, birs 14

Főételek

Sült fogas, Kárpáti ragu 3,5,7

Budapest bélszínérmék 1,14

Corn flakes panírozott csirkecomb filé, fűszeres mangószós 2,4

Mangalicapofa, füstölt kápia paprikamártás, erdei gomba 6,7

Köreték

Házi készítésű galuska 2,4

Burgonyapüré 7

Vörös és fehér jázmin rizs

Sült kerti zöldségek 1



INTERCONTINENTAL
BUDAPEST



Desszertek

Fűszeres banánkenyér 2,4,7

Citromos – mákos tartlet 2,4,7,10

Tonka babos – keserű csokoládés mousse 4,7

Eszterházy torta 2,4,7,10

Gesztenyepüré 7,10

Vegán flódní 10

Meleg desszert

Császármorzsa, rumos mazsola, málna coulis 2,4,7

Ételallergének:

1: zeller, 2: glutén, 3: rákfélék, 4: tojás, 5: hal, 6: csillagfűrt, 7: tej, 8: puhatestűek, 9: mustár, 10: magvak,
11: mogoró, 12: szezám, 13: szója, 14: kén-dioxid



Ár: 21.000 Ft/fő + 13% szervizdíj

Amennyiben kérdése van, vagy további információra van szüksége, kérjük, forduljon hozzánk a megadott e-mail címen vagy telefonon.



+36 20 451 8466 vagy +36 20 429 7937



corso.restaurant@ihg.com