



KARÁCSONYI VACSORA

2025. december 24.

A vacsora 19:00-22:00 között kerül megrendezésre.

Büfévacsora, üdítők, ásványvíz, gyümölcslevek, kávé és tea.

Hideg ételek

Nemzetközi sonka és füstölt kolbász választék 6
Bazsalikomos pesztóval marinált zöldségek, olíva 1,7,10
Sült almakrém, füstölt pisztráng, torna 5
Erdei gombasaláta 1
Füstölt kacsamell, szilva chutney
Libamáj mousse, füge kenyérkruton, birsalma jam 2,7
Rákkoktél 3
Tengergyümölcse és suhsi választék 3,5,8,12,13

Sajtválaszték

Magyar és nemzetközi sajtválaszték 7,10
aszalt gyümölcsök, pirított magvak, friss szőlő 10



Szezonális salátabár

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

Dresszingek: citrusos vinegrette, balzsam, kapos
joghurt, ezersziget 4,7,9,14

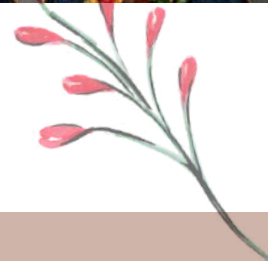


From ARZ kitchen

Hideg mezze, pita kenyér 2,12

Grill választék

Supreme csirkemell Shish Taouk,
fokhagymamártás, friss saláta 2,7





Levesek

Halászlé 1,3,5

Ököruszályleves, zöldségek, garganelli tészta 1,2,4

Live: Csicsókakrémleves, pirított burgonya 1,7

Látvány konyha

Chitarra tészta, pirított erdei gomba, krémes
szarvasgombamártás 2,4,7

Frissen szeletelt ételek

Egészben sült pulyka, édesburgonyapüré, áfonyaszósz,
fényezett gesztenye 1,2,4,7,10,14

Egészben sült báránycomb, keleti rizs, gránátalma 10

Főételek

Magyaros töltött káposzta, tejfölhab 4,6,7

Sült lazac filé, krémes rózsaborsos mártás, spárga 5,7

Mangalica sertéspofa paprikás 7

Corn flakeses panírozott csirkemell 2,4

Köreték

Vörös és fehér jázmin rizs 2

Burgonyagratin 2,4,7

Tojásos tésztaflán 2,4

Vajban párolt zöldségek 1,7

Vegetáriánus opció: sült, töltött édesburgonya brokkolival,
cheddar sajttal és gránátalmával 7



INTERCONTINENTAL
BUDAPEST

Desszertek

Gesztenyepüré 7,10

Eszterházy torta 2,4,7,10

Somlói galuska 2,4,7,10

Kardamomos panna cotta, marinált cseresznye 7

„Zserbó” – magyar diós réteges sütemény 2,4,7,10

Mákos-diós bejgli 2,4,7,10

Vegán mangó-citrom torta 10

Meleg desszert

Almás–meggyes rétes vaníliasodóval, fahéjas
öntettel és tejszínhabbal 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: mogyoró, 12: szezám, 13: szója, 14: kén-dioxid



Ár: 54.000 Ft/fő + 13% szervizdíj*

(Early Bird ár: 49.000 Ft/fő + 13% szervizdíj – december 1-ig)

*A foglalás biztosításához 100% előleg megfizetése szükséges.

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