

BBQ & BAR & FUN

BARBECUE ÉS GRILL ÉTELEK  
ODAADÁSSAL ÉS SZAKÉRTELEMMEL MEGFŰSZEREZVE,  
RUSZTIKUS MILIÓBEN TÁLALVA



## BRIQUETTE

Mi, a Briquette csapata, elkötelezett rajongói vagyunk a fa/faszéren készült ételeknek. A sajátos ételkészítési szemléletmód, a fával történő ízesítés valóságos művészet, melynek egytől egyig rendíthetetlen hívei vagyunk.





Minden vacsora személyre szabott, ezért **fix nyitvatartás nincs**, csak előre egyeztetett időpontokban lehetséges a privát gasztro élmény.



## FOGLALÁS

Egyedi gastro programok szervezésének nincsen minimum létszáma, azonban egy adott ételsorra vonatkozóan minimum 12 adag amennyit elkészítünk, így minimum 12 főre szóló tiszteletdíjat számítjuk fel 12 fő alatti foglalás esetén is. (Nyitvatartás: Hétfőtől-Szombatig 12:00-21:30)

A Gastro programok alapvetően 3,0 órás időtartamra vonatkoznak, amit igény esetén meg tudunk hosszabbítani 80.000Ft/óra helyszín bérlet felár ellenében, Legkésőbb 21:30-ig!

Bejelentkezés szükséges legalább 72 órával a tervezett időpont előtt, hétvégi időpontok tekintetében ajánlott 2-3 héttel előtte foglalni.

Alkalmyszerűen tematikus vacsoraesteket és gasztrokurzusokat szervezünk, hogy az érdeklődők 1-2 fővel is csatlakozhassanak és bepillantást nyerhessenek a Grill-BBQ-Kemencés ételek elkészítésének világába.

Training / közös sütés 12 fő-ig lehetséges.

Kitelepülésre lehetőségeiről további egyeztetés szükséges.

**Menüsorok részletes leírása:**

4-7. oldal -  
8-9. oldal -  
10. oldal -

Prémium menüsor  
Ínyenc menüsor  
Classic menüsor



- **Prémium menüsor :**  
**30.000 Ft/fő/6 fogás**  
**További információ:**  
20 fő feletti létszám  
esetén egyedi árajánlat a  
választott menüsorra



Prémium menü választása esetén 6 fogásból állítható össze a menü társaságonként. (2 féle Előétel/Leves-3 féle főétel-Desszert  
Igény esetén lehetőség van kiegészítő fogásokra is:

#### **Előételek:**

Kacsamáj terrine & lilahagyma & pirított kalács  
Tatárbeefsteak & konfitált koktélpárcsom & faszéneen pirított baguette  
Gyömbéres lazactatár & paradicsomos ciabatta  
Fokhagymás-chilis garnéla  
Kacsamáj roston & lilahagyma lekvár  
Kacsa rilette, lilahagyma lekvár, pirított kalács  
Fokhagymás-gyömbéres ráknyárs & citrusos saláta  
Briquette starter extra (padlizsánkrém, salsa, érlelt sonka, pirított pita)  
Pan con tomate  
BBQ velőscsont  
Armadillo tojás  
(Sajttal töltött jalapeno, darált marhahússal, baconnel körbeölelve)

#### **Választható Levesek:**

Füstölt kápiás sütőtök krémleves & gyömbéres tigrisrák  
Gyöngytyúk leves & cérnametélt & rusztikus zöldségek  
Zöldborsó krémleves & BBQ húsgolyó  
Fácán raguleves  
BBQ kukorica krémleves & cheddar sajt & tortilla

**Prémium menü főételek a következő oldalon folytatódnak...**



- **Prémium menü sor :**  
**30.000 Ft/fő/6 fogás**
- **Extra Homár kiegészítés:**  
Aktuális árakról egyeztetés szükséges
- **Vega kiegészítés opció:**  
Grillezett kecskesajt



Prémium menü választása esetén 3 féle fő étel választható, előétel vagy leves elhagyása esetén + 1 főétel kérhető társaságonként, igény esetén lehetőség van kiegészítő fogásokra is.

### **Választható főételek:**

### **MARHA**

Steak (\*Prémium minőségű érlelt steakekkel dolgozunk)

(Ribeye, Picanha, Onglet, Top-blade, T-bone, Flank, Chuck flap, Bélszín, Hátszín)

Igény esetén **Wagyu** steak és saját érlelésű Angus rendelése is lehetséges!

BBQ marhaszegy (Greater omaha/Ausztrál) -BBQ marha oldalas

BBQ marhaszegyes lasagne

BBQ tépett marha

Burgundi marharagu

Kemencés Beefchetta (zöldfűszeres göngyölt marha)

Kemencés báránysült (comb/lapocka)

Grillezett bárányborda

Távolkeleti bárányragu

BBQ tépett bárány

Kemencés porchetta

BBQ Mangalica oldalas

Briquette saslik

BBQ pulledpork

Iberico (spanyol mangalica) steak (pluma, pressa)

Rosé kacsamell

BBQ csirke variációk

Csirke satay nyárs

Kemencés libacomb

BBQ tépett kacsá wrap

Cédrus fán sült lazac filé

Kemencében sült Branzino, vagy Lazac (1,5kg+)

Faszéven pirított tengeri halnyárs

### **BÁRÁNY**

### **SERTÉS**

### **SZÁRNYAS**

### **HAL**

**Prémium menü köretek a következő oldalon folytatódnak...**



Prémium menü választása esetén 6 fogásból állítható össze a menü társaságonként, igény esetén lehetőség van kiegészítő fogásokra is:

**Választható Köretek:**

Briquette szezonális saláta  
Tzatziki  
Rizstészta saláta  
Almás coleslaw saláta  
Vietnámi répasalára

**SALÁTÁK**

**KLASSZIKUS KÖRETEK**

Zöldfűszeres kockaburgonya  
Grillezett zöldségek (sárgarépa, gomba, kápia, cukkíni)  
Chilis hagymásbab  
Bazsalikomos édesburgonya püré  
Libatepertős krumplipüré  
Cheddar sajtos krumplipüré  
Jacket potato (édes, vagy sima burgonyából is kérhető)  
Mac&cheese  
BBQ kukorica-chilis vaj

**KÜLÖNLEGESSÉGEK**

Bulgur a'la Briquette (mogyoró, gránátalma, grillezett kápia paprika, újhagyma)  
Ratatouille  
Mexikói fűszerezésű sült rizs  
Mangós káposztasaláta

**Mártások (2 féle választható):**

Házi BBQ szósz	Mézes-chili szósz	Chimiccuri
Hoisin szósz	Kéksajt	Zöldbors

**Prémium menü desszertek a következő oldalon folytatódnak...**



Prémium menü választása esetén 6 fogásból állítható össze a menü társaságonként, igény esetén lehetőség van kiegészítő fogásokra is:

**Desszertek:**

Briquette classic (Grillezett ananász-lyofilizált eper-fagylalt)

Házi tiramisu & eper ragu

Szezonális citromfűves-mentás gyümölcssaláta

Szezonális pohárkrém

Premium roche (+500Ft/fő)

Hozott torta szervírozására is van lehetőség (ebben az esetben 1 pohár Proseccoval kedveskedünk a vendégeinknek)



**Prémium menü választása esetén az előétel, vagy leves elhagyása esetén 4 féle fő étel is választható.**

**Az ételek amolyan gondolatébresztő jellegűek, igény esetén egyéb ételeket is szívesen elkészítünk.**

**Ínyenc menü sor leírása a következő oldalon folytatódik...**



- **Ígyenc menü sor :**  
**25.000 Ft/fő/5 fogás**
- **Extra steak / BBQ marhaszegy**  
**kiegészítés:**  
+ 4.000 Ft/fő (2 féle steak, vagy BBQ marhaszegy)
- **További információ:**  
20 fő feletti létszám esetén egyedi árajánlat a választott menü sorra
- **Vega opció:** Grillezett kecskesajt



Ínyenc menü választása esetén 5 fogásból állítható össze a menü társaságunként. (Előétel-3 féle fő étel-Desszert)  
Ígény esetén lehetőség van kiegészítő fogásokra is :

**Előételek:**

Kacsa rilette, lilahagyma lekvár, pirított kalács  
Fokhagymás-chilis garnéla  
Briquette starter (padlizsánkrém, érlelt sonka, faszénezen pirított pita)  
BBQ velőscsont  
Pan con tomate  
Édesburgonya krémleves & BBQ húsgolyó  
Fácán raguleves

**Főételek:**

Ribeye, vagy Flat iron steak  
BBQ tépett marha  
BBQ kolbász variációk  
Kemencés malac császár  
Grillezett szűzérme nyárs  
BBQ pulledpork  
BBQ oldalas (sertés)  
Kemencés bányás sült (comb, vagy lapocka)  
BBQ bányás oldalas  
BBQ csirke variációk  
BBQ tépett kacsa wrap  
Rosé kacsamell  
Kemencés libacomb  
Grillezett tanyasi csirkemell nyárs  
Cédrusfán sült lazac filé

**Ínyenc menü köretek és desszertek a következő oldalon folytatódnak...**



- **Classic menüsor leírása a következő oldalon folytatódik...**

## Ínyenc MENÜ

### Köreték & Mártások & Desszertek

#### **Választható Köreték (3 féle választható):**

Briquette szezonális saláta

Almás coleslaw saláta

Tzatziki

Párolt káposzta

Zölfűszeres kockaburgonya

Bazsalikomos édesburgonya püré

Libatepertős krumplipüré

Cheddar sajtos krumplipüré

Jacket potato (édes, vagy sima burgonyából is kérhető)

Bulgur saláta (pörkölt mogyoró, gránátalma, grillezett kápia paprika, újhagyma)

BBQ lecsó

#### **Választható Mártások (1 féle választható):**

Házi BBQ szósz

Mézes-chili szósz

Chimichurri

Zöldbors

#### **Választható Desszertek:**

Briquette classic (Grillezett ananász-liofolilizált eper-fagylalt)

Szezonális pohárkrém

Hozott torta szervírozására is van lehetőség (ebben az esetben 1 pohár Proseccoval kedveskedünk a vendégeinknek)



- **Classic menüsor :**  
**20.000 Ft/fő/4 fogás**  
**Extra steak kiegészítés:**  
+ 4000 Ft/fő (1 féle steak)
- **További információ:**  
20 fő feletti létszám esetén  
egyedi ajánlat a menüorra



Classic menü választása esetén 4 fogásból állítható össze a menü társaságonként. (Welcome-2 féle főétel-Desszert)  
Igény esetén lehetőség van kiegészítő fogásokra is:

**Welcome:**

Briquette starter (padlizsánkrém, érlelt sonka, faszéneen pirított pita)  
BBQ velőscsont & faszéneen pirított baguette  
Fokhagymás-chiis garnéla & faszéneen pirított ciabatta  
Pan con tomate

**Főételek:**

BBQ tépett marha  
Chili con carne  
BBQ pulledpork  
BBQ sertés oldalas  
BBQ terített csirke  
Rosé kacsamell  
Fokhagymás-gyömbéres ráknyárs  
Grillezett kecskesajt

**Köreték:**

Almás coleslaw saláta  
Briquette szezonális saláta  
Jacket potato (sima burgonyából)  
Zölfűszeres kockaburgonya  
Tzatziki  
Grillezett kakukkfűves sárgarépa & cukkini

**Desszertek:**

Briquette classic (Grillezett ananász-liofolilizált eper-fagylalt)  
Hozott torta szervírozására is van lehetőség (ebben az esetben 1 pohár Proseccoval kedveskedünk a vendégeinknek)

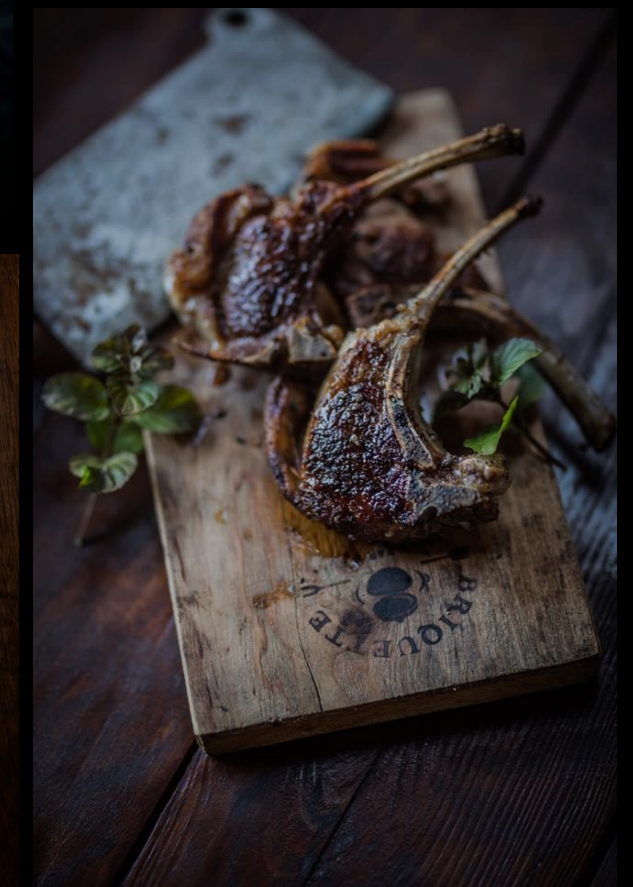


## HITVALLÁSUNK

Elsősorban a bbq & grill & kemencés ételek utánozhatatlan ízvilágát szeretnénk megismertetni a szenvedélyes húsimádók körében.

Prémium konyhaművészeti eszközök, kiváló alapanyagok és tapasztalt chefek gondoskodnak a felejthetetlen élményekről!

Töretlen lelkesedéssel és végtelen odaadással készítjük elő gastro programjainkat, hogy minden vendégünk részese lehessen annak a csodának, amiben hiszünk.



„Mindig szuper hangulat,  
közvetlen jófej staff, nagyon  
jó ételek minőségi  
alapanyagokból! Egyik  
kedvenc helyem! Ennyi.”

Eszter



„szuperjő hely, érdemes  
kipróbálni:)

**Finom étel · Kreatív  
konyha · Menő  
enteriőr · Fine dining”**

Ambrus

## VÉLEMÉNYEK

„Az egyik legkedvesebb  
gasztronómiai élményem  
fűződik hozzájuk, a bbq és a  
grill elképesztő ízlésesen és  
hangulatosan tálalva,  
közvetlen, barátságos,  
beszélgetős stílusban...  
mindenkinek ajánlom!”

László



„Igazi gasztronómiai utazás a  
legminőségibb alapanyagok  
felhasználásával, beletéve a  
szervezők által a szívüket és  
lelküket, kiváló  
vendégközönséget vonzva  
egy különleges atmoszférájú  
helyen maradandó élményt  
nyújtva!”

Péter