



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KAHVALTI MENÜLERİ VE EKSTRALARI

Kahvaltıda sunulan yiyecekler dışında konuklar tarafından istenen, taze hazırlanması gereken yiyeceklerdir. Yumurta çeşitleri (3 dakikalık yumurta, 5 dakikalık yumurta) sucuk sote, sosis tava, sigara böreği, köylü patates, kaşarlı omlet, mantar sote, domates biber ızgara, yumurtalı kızarmış ekmek vb yiyecekler kahvaltı ekstralarıdır.

Aşağıdaki örnek menüde günlük olarak kahvaltı ekstraları belirlenmiştir.

PAZARTESİ

Mantarlı omlet
Köylü patates, kimyon, kekik, toz kırmızı biber
Sigara böreği
Sosis tava
3 dakikalık yumurta
SALI

Sütte çırpılmış yumurta
Sucuk sote
Elma dilim patates
Muska böreği
3 dakikalık yumurta
5 dakikalık yumurta

ÇARŞAMBA

Kaşarlı omlet
Mantar sote
Domates biber ızgara
Sigara böreği
3 dakikalık yumurta
5 dakikalık yumurta

PERŞEMBE

Sucuklu yumurta
Kaşarlı domates
Patates sote
Muska böreği
3 dakikalık yumurta
5 dakikalık yumurta

CUMA

38

Menemen
Patates kroket
Salam tava
Sigara böreği
3 dakikalık yumurta
5 dakikalık yumurta

CUMARTESİ

Soslu sosis
Muska böreği
Sosisli yumurta
Kremalı patates
3 dakikalık yumurta
5 dakikalık yumurta

PAZAR

Yumurtalı kızarmış ekmek
Sigara böreği
Jambonlu yumurta
Taze baharatlarla marine edilmiş küp patates
3 dakikalık yumurta

Günlük Büfelerde Yer Alan Yiyecekler:

Günlük büfelerde kahvaltılık yiyecekler çeşitli olur. Bunlar çeşitli reçeller, bal, peynirler, çorba, dilimlenmiş domates, salatalık, karpuz gibi mevsim meyveleri, kahvaltılık ekmek, çörek ve börek çeşitlerinden bir veya iki çeşit, yumurta veya şarküteri ürünü soğuk etlerdir (salam, jambon vb). Sıcak içecekler mutlaka olur. Konuklar isterse ekstra yiyeceklerde hazırlatabilirler. Asla brunch gibi zengin olmaz.

Brunch Büfesinde Yer Alan Yiyecekler:

Yemek çeşidi biraz daha az olan bir açık büfe hazırlanır. Açık büfe yiyeceklerine ek olarak reçel, bal, tereyağı, portakal suyu, dilimlenmiş meyveler, poğaça, simit, kruvasan, çörek, briş vb kahvaltılık çörek, börek, mısır gevreği, yulaf ezmesi, kahvaltılık yumurtalar ve sosis, jambon vb ağırlık verilir. Konukların isteğine göre ekstralar hazırlanır.

Brunch menü örneği:

KAHVALTI BÖLÜMÜ

Taze sıkılmış portakal suyu

Meyva suyu çeşitleri

Krosan, danış ,ekmek çeşitleri(çavdar ekmeği, beyaz ekmek, alman ekmeği, köy ekmeği)

Reçel çeşitleri, marmelat ve bal

Tereyağı ve margarin

Beyaz peynir, kaşar peyniri, vanotlu peynir, köy peyniri ,tulum peyniri

SALATA VE SOĞUK ET SEÇENEKLERİ

Dana jambon, tavuk jambon, salam

Haşlama meyva ve kompostolar

Kakaolu mısır gevreği, patlamış mısır gevreği, bircher musli, yulaf ezmesi, ballı buğday

Meyvalı ve sade yoğurt

Domates, salatalık, marul, roka, havuç, kırmızı lahana

Mantar salatası, lahana salatası, körili tavuk salatası, patates salatası, rus salatası, acılı ezme, haydari, humus, mercimek köftesi, patlıcan salatası,

ZEYTİNYAĞLILAR

Zeytinyağlı pırasa, zeytinyağlı taze fasülye, barbunya pilaki, zeytinyağlı dolma çeşitleri, sakşuka

SICAKLAR

Omlet çeşitleri, çırpılmış sütlü yumurta, kızarmış sosis, fırın patates, sote edilmiş mantar, peynirli tepsi böreği, sigara böreği, mini hamburger, pennette arabiata, kayseri mantısı

TATLI KÖŞESİ

Dilim yaş pasta çeşitleri

Türk tatlı çeşitleri

Profiterol, çikolata sosu ile

Taze meyva salatası

Taze meyva sepeti

Elma şekeri



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 11.05.2023