

Körös-hegyi Fogadó Vendéglő

Baskó

Vendéglő nyitvatartása:

Péntek: 12:00 – 22:00 (konyha 21:00-ig)

Szombat: 08:00 – 22:00 (konyha 21:00-ig)

Vasárnap: 08:00 - 10:00

Személyes vagy telefonos egyeztetés alapján szélesebb választékban, előre megrendelt ételeket is el tudunk készíteni.

Fogadó nyitvatartása:

Telefonos vagy személyes bejelentkezés alapján, minden nap, kivéve vasárnap.

Tulajdonos:

Hegedűs Szilárdné egyéni vállalkozó

3881 Baskó, Körös út 15.

Tel/Fax.: 47/330-327

Mobil: 30/232-1256

Kapcsolattartó:

Hegedűs Viktória 30/697-4865

koroshegyifogado@gmail.com

www.baskoitabor.hu

Erzsébet utalványt, SZÉP-kártyát (OTP, MKB) Posta Paletta utalványt elfogadunk.

Körös-hegyi Fogadó és Baskói Tábor

3881 Baskó, Körös út 15.

30/697-4865; 47/330-327;

koroshegyifogado@gmail.com

www.baskoitabor.hu

Étlap Menü

Levesek:

Soups:

Húsleves gazdagon ^{1.3.9.} 800 HUF
Meat soup with boiled vegetables, meat and noodles

Csontleves csigatésztával ^{1.3.9.} 600 HUF
Broth with noodles

Tárkonyos tejfölös csirkeragu leves ^{1.7.9.} 800 HUF
Chicken – vegetable soup with tarragon sour cream

Vegetáriánus ételek:

Vegetarian dishes:

Lapcsánka ^{1.3.} 800 HUF
Potato and garlic pasta fried in oil

Vajban párolt zöldségek ^{7.} 600 HUF
Steamed vegetables with butter

Vegetáriánus rizottó 850 HUF
Vegetarian risotto

Rántott sajt ^{1.3.7.} 1000 HUF
Breaded cheese

Rántott gombafej ^{1.3.} 1000 HUF
Breaded mushrooms

Rántott karfiol ^{1.3.} 1000 HUF
Breaded cauliflower

Kőrös-hegyi Fogadó és Baskói Tábor

3881 Baskó, Kőrös út 15.

30/697-4865; 47/330-327;

koroshegyifogado@gmail.com

www.baskoitabor.hu

Készételek:

Ready meal:

Vadpörkölt 1850 HUF
Venison stew

Frissensültek

Fresh-fried:

Rántott sertéskaraj ^{1.3.} 1300 HUF
Breaded pork chops

Rostonsült sertéskaraj 1000 HUF
Roasted pork chops

Bakonyi sertésborda ^{1.3.7.} 1500 HUF
Roasted pork chops with sour cream and mushrooms sauce

Rántott csirkemell ^{1.3.} 1300 HUF
Breaded chicken breast

Rostonsült csirkemell 1000 HUF
Roasted chicken breast

Rostonsült csirkemell mézes tejszínes mustáros mártással ^{7.10.} 1500 HUF
Roasted chicken breast with honey mustard cream sauce

Csirkeragu tárkonyos-fokhagymás fejfölös mártással ^{7.} 1500 HUF
Chicken breast slices with tarragon-garlic cream sauce

Sajttal-sonkával töltött csirkemell ^{1.3.7.} 1500 HUF
Breaded chicken breast stuffed with cheese and ham

Kőrös-hegyi Fogadó és Baskói Tábor

3881 Baskó, Kőrös út 15.

30/697-4865; 47/330-327;

koroshegyifogado@gmail.com

www.baskoitabor.hu

Köreték:

Garnish:

Hasábburgonya 500 HUF
French fries

Petrezselymes burgonya 500 HUF
Boiled potato cubes with parsley

Sósburgonya 500 HUF
Salty boiled potato cubes

Burgonyapüré ^{7.} 500 HUF
Mashed potatoes

Párolt rizs 500 HUF
Steamed rice

Párolt zöldségek 500 HUF
Steamed vegetables

Nokedli ^{1.3.} 500 HUF
Dumplings

Tészták:

Pasta:

Tehéntúrós sztrapacska pirított szalonnával ^{1.3.7.} 900 HUF
Potato noodles with cottage cheese and fried bacon

Túrós csusza tepertővel ^{1.3.7.} 900 HUF
Noodles with cottage cheese and fried bacon

Mákos tészta ^{1.3.} 800 HUF
Noodles with sweet crushed poppy seed

Diós tészta ^{1.3.8.} 800 HUF
Noodles with sweet crushed nuts

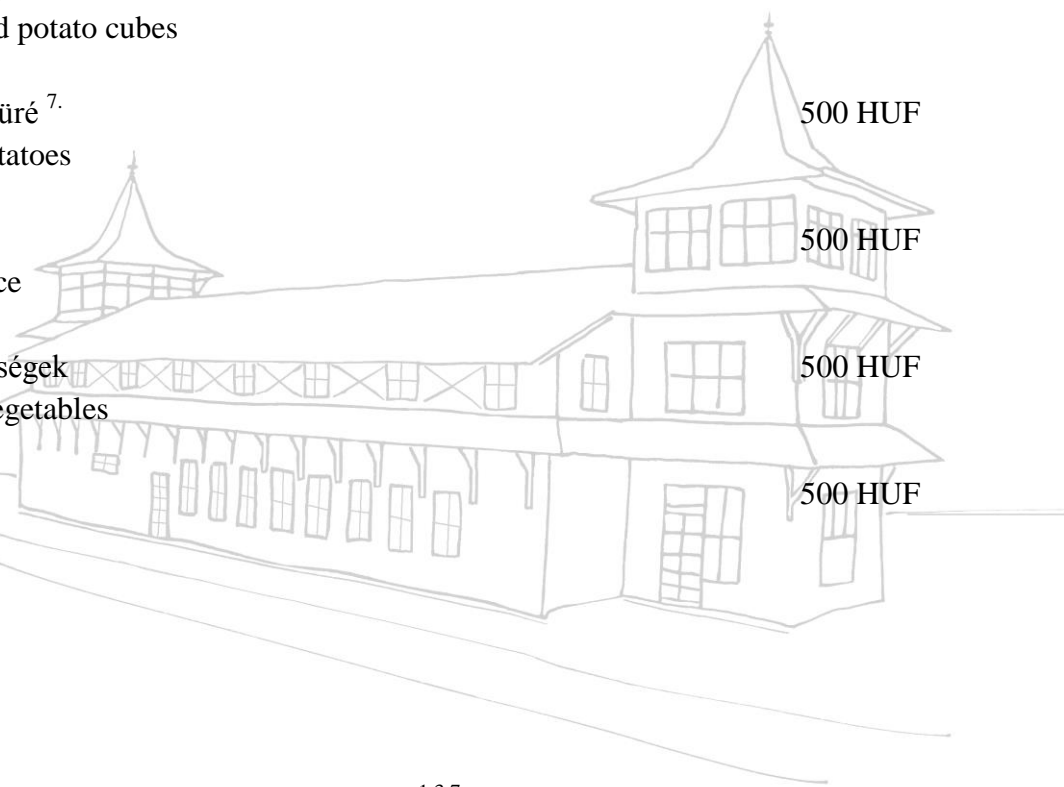
Kőrös-hegyi Fogadó és Baskói Tábor

3881 Baskó, Kőrös út 15.

30/697-4865; 47/330-327;

koroshegyifogado@gmail.com

www.baskoitabor.hu



Saláták:

Salads:

Vegyes vágott
Mixed-cut cabbage salad 500 HUF

Savanyú uborka
Pickles 400 HUF

Káposztasaláta
Cabbage salad 500 HUF

Uborkasaláta natúr
Cucumber salad 500 HUF

Desszertek:

Desserts:

Túrós palacsinta vanília öntettel (2db) ^{1.3.7.}
Pancake filled with sweet cheese and vanilla sauce (2 pcs.) 900 HUF

Diós palacsinta csokoládé öntettel (2db) ^{1.3.7.8.}
Pancake filled with sweet crushed nuts and chocolate sauce (2 pcs.) 900 HUF

Ízes palacsinta (2db) ^{1.3.7.}
Pancake filled with home-made apricot jam (2 pcs.) 600 HUF

Kakaós palacsinta (2db) ^{1.3.7.}
Pancake filled with sweet cocoa powder (2 pcs.) 600 HUF

Gesztenyepüré kehelyben ^{7.}
Chestnut with whipped cream 700 HUF

Fagylaltkehely gyümölcssel ^{7.}
Ice-cream with fruit and whipped cream 800 HUF

Kőrös-hegyi Fogadó és Baskói Tábor

3881 Baskó, Kőrös út 15.

30/697-4865; 47/330-327;

koroshegyifogado@gmail.com

www.baskoitabor.hu

Befőttek:

Preserves:

Meggy-, ananász-, barackbefőtt
Sour-cherry -, pineapple -, peach preserve

600 HUF

Szószonek:

Sauces:

Tartármártás ^{3.7.10.}

350 HUF

Tartar sauce

Majonéz ^{3.}

200 HUF

Mayonnaise

Ketchup

200 HUF

Ketchup

Tejföl ^{7.}

200 HUF

Sour cream

Allergén élelmiszer összetevők listája:

1. Glutént tartalmazó gabona
2. Rákfélék
3. Tojás
4. Halak
5. Földimogyoró
6. Szójabab
7. Tej
8. Diófélék
9. Zeller
10. Mustár
11. Szezám
12. Kén-dioxid és SO₂-ben kifejezett szulfidok
13. Csillagfürt
14. Puhatestűek

Körös-hegyi Fogadó és Baskói Tábor

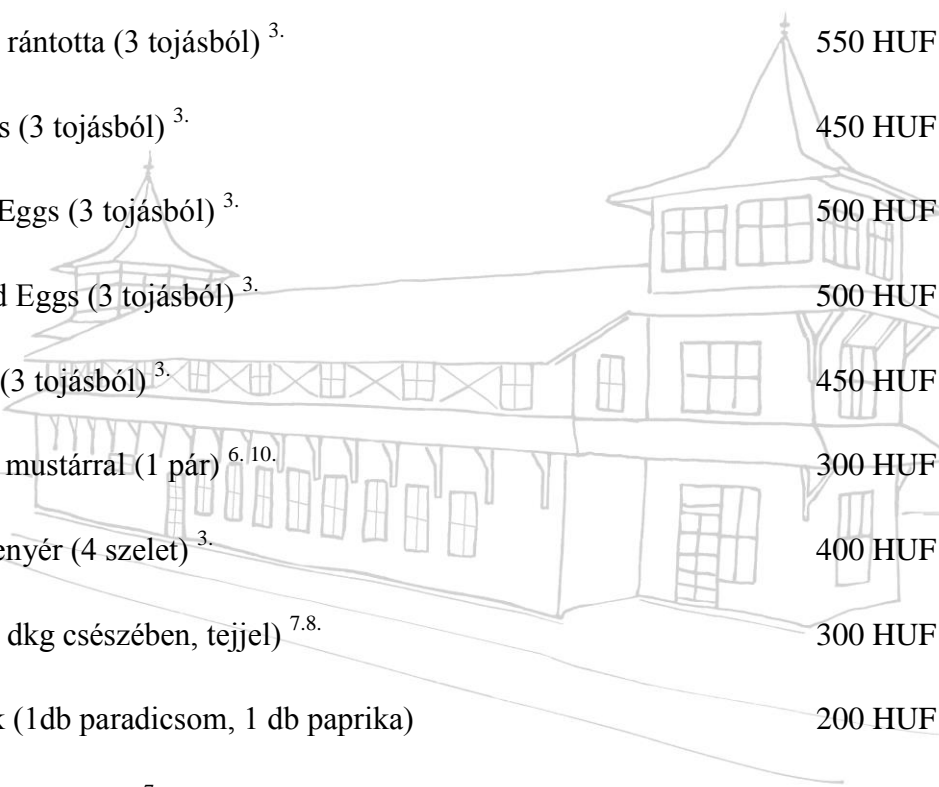
3881 Baskó, Körös út 15.

30/697-4865; 47/330-327;

koroshegyifogado@gmail.com

www.baskoitabor.hu

Reggeli étlap



Hideg reggeli (vaj, dzsem, sajt, felvágott) ^{1.6.7.}	600 HUF
Rántotta (3 tojásból) ^{3.}	450 HUF
Szalonnás rántotta (3 tojásból) ^{3.}	500 HUF
Magyaros rántotta (3 tojásból) ^{3.}	550 HUF
Tükörtojás (3 tojásból) ^{3.}	450 HUF
Ham and Eggs (3 tojásból) ^{3.}	500 HUF
Bacon and Eggs (3 tojásból) ^{3.}	500 HUF
Főtt tojás (3 tojásból) ^{3.}	450 HUF
Főtt virsli mustárral (1 pár) ^{6. 10.}	300 HUF
Bundás kenyér (4 szelet) ^{3.}	400 HUF
Müzli (10 dkg csészében, tejjel) ^{7.8.}	300 HUF
Zöldségek (1db paradicsom, 1 db paprika)	200 HUF
Reszelt sajt (10 dkg) ^{7.}	250 HUF
Tea	300 HUF
Tej ^{7.} 1dl	100 HUF
Kakaó ^{7.} 1dl	150 HUF
Gyümölcslé 1dl	200 HUF

Kőrös-hegyi Fogadó és Baskói Tábor

3881 Baskó, Kőrös út 15.

30/697-4865; 47/330-327;

koroshegyifogado@gmail.com

www.baskoitabor.hu