

Erdei Halsütöde

ERDEI HALSÜTÖDE

Minden vendégünket szeretettel várunk!

A vállalkozásunkkal egy időben, 1991-ben nyitottuk meg az Erdi Halsütöde nevű kis kerthelyiséget. Két dolog motivált, az egyik, hogy az úgynevezett „átkosban” csak pártunk emberei és néhány kivételezett ehetett ebből a különleges halból. Mi nyitottunk, így bárki megkóstolhatja. A másik, hogy talán egyedüli olyan étterem lehetünk az országban, ahol a vendég a legfrissebb halat kaphatja, azaz mielőtt az asztalára kerül, néhány perccel előtte még úszott az a pisztráng. Választékunk szerény, de mindig minden friss és mindig azonos minőségű. Saját receptünk szerint fűszerezzük a pisztrángot és sütjük ropogósra.

Az ínycsemegek pedig egy igazi különlegességgel, szolgálunk a füstölt pisztránggal, amit lassan hungaricumnak, vagy lillafüredicumnak is nevezhetünk. Ezt mi úgy készítjük, hogy egy éjszakát pácoljuk a pisztrángot tizenkét féle fűszerben és hagyományos módon füstöljük bükk fa fűrészporon egy napig. Az Erdi Halsütödében átmelegítve majonézzal, mustárral tálaljuk. Környezetünk egyszerű, természetes, a Bükkhöz illő, de tiszta, rendez, a kiszolgálás családias.

Családokon, baráti társaságokon kívül, egyre több cég keresi fel üzleti megbeszélésre, vállalati rendezvényekre. Vendégeink 90%-a törzsvendég, hétről hétre látjuk őket.

Mindenkit szeretettel várunk!

Idegenforgalmi szezonban grill napokat tartunk.

A legnagyobb melegben is kellemes a klíma az árnyas fák alatt

Még néhány kép: