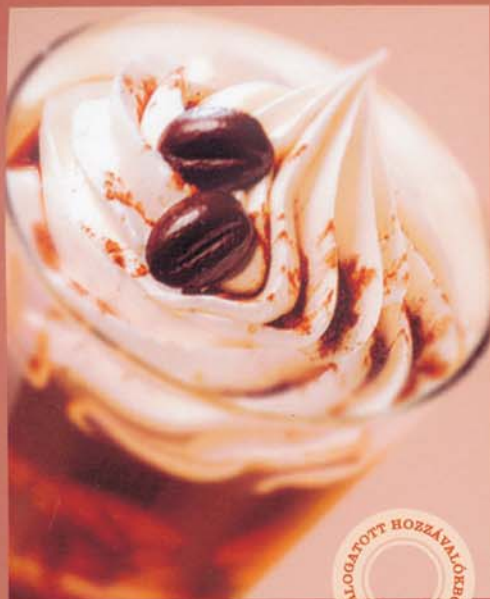




EUROPARK SEGAFREDO KÁVÉHÁZ



Fagylaltkelyhek
— 2009

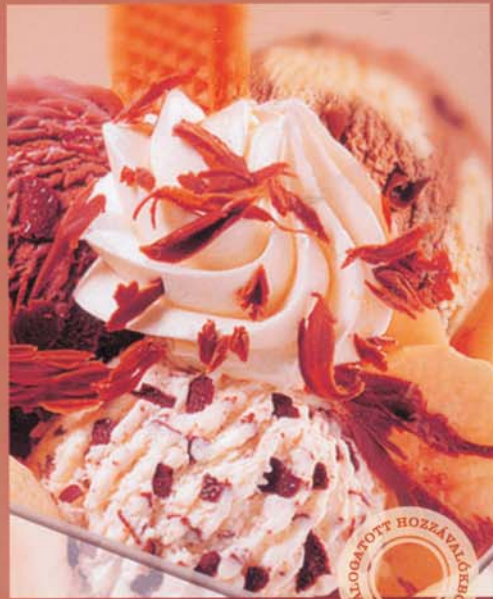


Jegeskávé

Kávé vanília fagyalittal és tejszínhabbal
Kaffee mit Vanilleeis und Sahne
Coffee with vanilla ice cream

Ár/Preis/Price:

850,-



Korzika

Csokoládé, Milka és Sztracsatella, díszítve
Schokolade - Milka - Stracciatella, garniert
Chocolate - Milka - Stracciatella, decorated

Ár/Preis/Price:

850,-



Marone kehely

Vanília fagyalalt gesztenyepüré ágyon
Vanille-Eis mit Kastanienpüree
Vanilla ice cream with chestnut puree

Ár/Preis/Price:

950,-



Jegescsoki

Csokiital vanília fagyalittal és tejszínhabbal
Schokogetränk mit Vanille-Eis und Sahne
Chocolate drink with vanilla ice cream

Ár/Preis/Price:

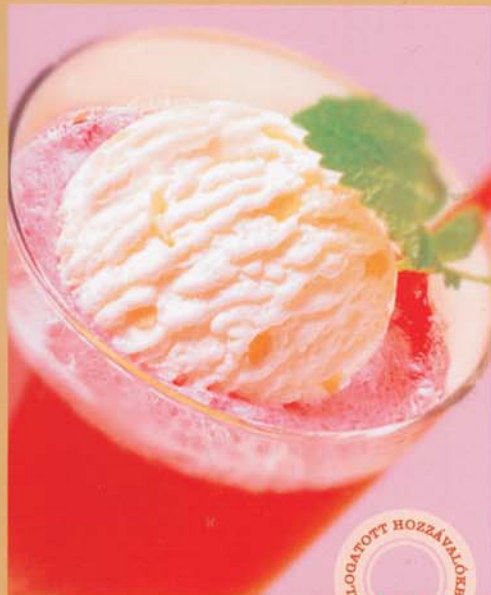
850,-



Csokoládé - Belga csokoládéval készül

Belga csokoládéból készülnek a világhírű bonbonok és édességek. Ezért használjuk mi is ezt az ingyeneséget fagyalaltjaink elkészítéséhez.

Carte d'Or fagyalaltkelyhek - az igaz pillanatokért.



Jégkrémszóda

Frissítő málnaszörp citrom fagyalattal
Himbeersoda mit Zitroneneis
Raspberry Soda with lemon

Ár/Preis/Price:

600,-



Dessert Heaven

Somló galuska és tiramisu fagyalatt, díszítve
Vanille mit Schokoladesoosé - Tiramisu
Vanilla with chocolate sauce - Tiramisu

Ár/Preis/Price:

700,-



Alpesi Kehely

Két gombóc Milka fagyalatt vanília fagyalattal
Zwei Kugeln Milkaeis mit Vanilleeis
Two scoops Milka and one vanilla ice-cream

Ár/Preis/Price:

700,-



Shake

Választható ízű fagyalatt tejjel keverve
Milchshake mit Eis
Ice Cream Milk Shake

Ár/Preis/Price:

600,-



Vanília - Madagaszkári vaníliából

Az éserdek különleges mikroklímájának köszönhetően a madagaszkári vanília kiváló ízü és illatú.

Carte d'Or fagyalattkelyhek - az igaz pillanatokért.



Banánsplit

Vanília fagyalt és friss banán, díszítve
 Vanille-Eis mit Bananenhälften, garniert
 Vanilla ice cream with fresh banana

Ár/Preis/Price:

950,-



Jégegér

Fagyalt vidám díszítéssel
 Eis mit lustiger Verzierung
 Ice cream decorated cheerfully

Ár/Preis/Price:

450,-



Édes szieszta

Csokoládé, pisztácia és mogyoró fagyalt, díszítve
 Schokolade-, Pistazie- und Hazelnuteis, garniert
 Chocolate, pistachio and hazelnut, decorated

Ár/Preis/Price:

750,-



Barackos álom

Rákczi-túrós és őszibarack fagyalt, díszítve
 Quark mit Aprikose - Pfirsich, garniert
 Cottage cheese with apricot - peach, decorated

Ár/Preis/Price:

950,-



Fekete ribiszke - Egész fekete ribiszke bogyókkal

Nagy figyelemmel válogattuk a zamatos fekete ribiszke szemeket, hogy feleletes fagyaltot kínálhassunk.

Carte d'Or fagyaltkelyhek - az igaz pillanatokért.



Chill out

Vanília fagyalt vodkával és narancslével
Vanille-Eis mit Vodka und Orangensaft
Vanilla with vodka and orange juice

Ár/Preis/Price:

600,-



Retro

Vanília, csokoládé és puncs, díszítve
Vanille - Schoko - Punsch, garniert
Vanilla - Chocolate - Punch, decorated

Ár/Preis/Price:

600,-



Fekete erdő Kehely

Csokoládé és Amarena meggy díszítve
Schokolade - Amarena-Sauerkirschen
Chocolate - Amarena cherry, decorated

Ár/Preis/Price:

950,-



Pezsgős

Eper fagyalt pezsgővel
Erdbeereis mit Champagner
Strawberry ice cream with Champagne

Ár/Preis/Price:

600,-



Őszibarack - Mediterrán barackkal

A mediterrán tájak klímája nagyon kedvező a baracktermesztéshez. Ezért használunk mediterrán barackot fagyaltunkhoz.

Carte d'Or fagyaltkelyhek - az igaz pillanatokért.

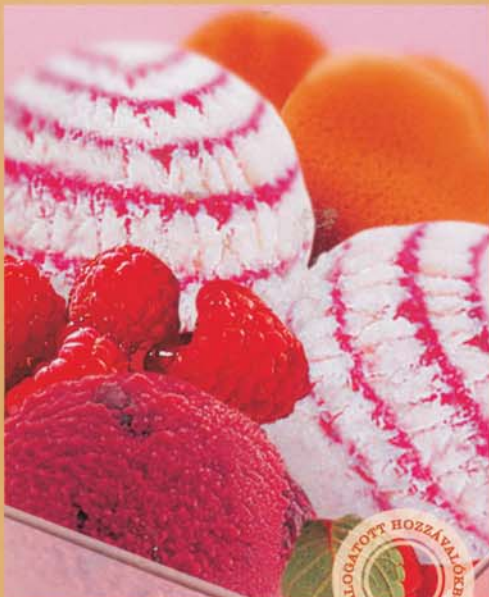


Tiramisu kehely

Tiramisu és madártej fagyalt, díszítve
Tiramisu - Schneesockerl, garniert
Tiramisu - Egg yolk vanilla, decorated

Ár/Preis/Price:

700,-



Múzsza csókja

Fekete-ribiszke és joghurt-erdei gyümölcs
Schwarze-Johannisbeere, Joghurt-Waldbeer
Black currant - Yoghurt-Forest Fruit

Ár/Preis/Price:

700,-



Tutti Frutti

Eper, őszibarack és citrom fagyalt gyümölcse
Erdbeer-, Pfirsich- und Zitroneneis, garniert
Strawberry, peach and lemon, decorated

Ár/Preis/Price:

950,-



Eszterházy kehely

Vanília, madártej és dió fagyalt, díszítve
Vanille - Schneesockerl - Walnuss, garniert
Vanilla - Egg yolk vanilla - Walnut, decorated

Ár/Preis/Price:

700,-



Dobostorta

A Carte d'Or és a Gerbeaud Ház közösen megalkotta a népszerű desszertet fagyalt formában.

Carte d'Or fagyaltkegyhek - az igaz pillanatokért.



A Carte d'Or igazi szenvedéllyel és páratlan szakértelemmel készíti fenséges fagyaltjait válogatott hozzávalók felhasználásával.

Carte d'Or fagyaltkelyhek - az igaz pillanatokért.



A Carte d'Or igazi szenvedéllyel és páratlan szakértelemmel készíti fenséges fagyaltjait válogatott hozzávalók felhasználásával.

Carte d'Or fagyaltkelyhek - az igaz pillanatokért.

 **stöckel**

