

**Quick-Fit Sopron**

**#1 Infratrainer Sopronban**  
*Ford magad formáiba!*

**KÖZKÍVÁNATRA KORLÁTLAN HAVIBÉRELET KAPHATÓ!\***

\*A bérlet a megvásárlás utáni első alkalomtól 1 hónapon keresztül korlátlanul használható fel Infratrainerre és Lipolézere.

www.quick-fit.hu • +36-70/9494-995 • /quickfitsopron • Sopron, Csengery u. 49. • INGYENES parkolás az udvarban.

**Akár keres, akár kínál, a Szuperinfóban rátalál!**

**SZUPERinfó**  
Sopron, Frankenburg út 2/a  
Tel./fax: 99/340-400  
hirdetes@szuper.info.hu

**partnerTAXI-sopron-06-18h.com**  
Götl Tamás  
Személytaxis Egyéni Vállalkozó  
**Telefon: +36 30 544 3426**  
Viber-Whatsapp-Hangouts-Facetime  
Utazzon új Opel Astra Best modelle!  
**hétfőtől-szombatig-06-18 óráig**  
Diák-, nyugdíjas-, alkalmi és más  
KEDVEZMÉNYEK!

**KEZDŐ CSOPORTOS PILATES-EDZÉS INDUL!**

**HARRER ÉVA:** 02. 12., 17.30 óra (szerda) +36-70/556-6298  
**MADARÁSZ NÓRA:** 02. 13., 18.30 óra (csütörtök) +36-20/539-9232

**BEJELENTKEZÉS SZÜKSÉGES! KIS LÉTSZÁM, NAGYOBB FIGYELEM! :)**  
SOPRON, VÁRKERÜLET 65. FSZT. 2.  
FACEBOOK/PERLE PILATES STUDIO SOPRON

**Rotary Club Sopron**

**Rotary Bál 2020. február 8.**  
„Terítéken a soproni borvidék”

**A 2020. évi Rotary Jótékonyági Bál ünnepi vacsoramenüje a „Terítéken a soproni borvidék” jegyében és az alábbi éttermek, cukrászdák tálalásával.**

**1. FEHÉR RÓZSA ÉTTEREM – FOGADÓ**

Szüzérmék színes borskéregben pórégahagymás rosé mártással, zöldbabos quiche-vel  
**felhasznált bor:** Soproni Kékfrankos Rosé – Miska Pince  
Konyhafőnök: Szalai Csaba

**2. ARCUS ÉTTEREM**

- Cékás gravlax, chillis-avokádós krém  
- Soproni chardonnayben párolt töltött fogas vincellér módra  
**felhasznált bor:** Soproni Chardonnay – Lövér Pincészet  
- Norvég lazac erdei gombával és sajttal gratinírozva, borral párolt zöldségek, gesztenyés polenta-mignon  
**felhasznált bor:** Zöldvettelini – Lövér Pincészet  
Konyhafőnök: Kovács Zoltán

**3. EL GUSTO**

Bőrös malacsült vörösboros raguval, parászbургonyával  
**felhasznált bor:** Professor Zweigelt 2018 – Linzer-Orosz Pincészet  
Konyhafőnök: Pál András

**4. PAPA JOE'S STEAKHOUSE**

Marhaoldalas kékfrankos mártással és babos szalvéta gombóccal  
**felhasznált bor:** Kékfrankos – Lövér Pincészet  
Konyhafőnök: Soós Bálint

**5. DEÁK ÉTTEREM**

„Kékfrankos” malacpofa édesburgonyával, zöldfűszeres gombákkal  
**felhasznált bor:** Kékfrankos – Tölti Pincészet  
Konyhafőnök: Ferkis Zsolt

**6. ERHARDT ÉTTEREM ÉS PANZIÓ**

Borjú onglét repafélékkel, sütőtköpüré „Zöldikevel”, lencsével  
**felhasznált must:** Zöldike must – Vincellér Ház  
Konyhafőnök: Piros György  
Executive Chef: Erhardt Zoltán

**7. PUSKÁS SÖRÖZŐ ÉS ÉTTEREM**

Musttal sous vide-olt kacsacomb vörösboros lila káposztával, Hasselback burgonyával  
**felhasznált must:** Zöldike must – Vincellér Ház  
**felhasznált bor:** Kékfrankos – Bónis-Reiter Pincészet  
Tulajdonos: Puskás Barnabás

**8. ABALÉ HARKA**

Grillezett bikadenéver (Spider Steak) vörösboros trombitagomba szószban, tarhonyával töltött káposztával és füstölt kápia relích-sel  
**felhasznált bor:** Soproni Merlot 2017 – Iváncsics pincészet  
Készítette: Soltész Zsolt, Balogh Krisztián

**9. SOLO RESTAURANT**

- Rozmaringal sous vide-olt kacsamell vörösboros fekete szeder mártással, szarvasgomba olajban forgatott házi gnocchival  
**felhasznált bor:** Soproni Kékfrankos – Jandl Borászat  
- Fehérborban párolt vörös tonhal vajon grillezett királyrákkal, bodzás-sáfrányos rizottóval  
**felhasznált bor:** Irsai Olivér – Iváncsics Pincészet  
Konyhafőnök: Kenesei Norbert

**10. ROSENGARTEN HOTEL ÉS ÉTTEREM**

Szarvascomb csokoládés-kékfrankos mártásban vajban pirított polentával  
**felhasznált bor:** Újra Együtt Kékfrankos 2016 – Pfneiszl Pincészet  
Konyhafőnök: Fekete Gyula

**11. HOTEL SOPRON**

Fogas zöldvettelini mártással és brokkolival, tészta kéregben sütte  
**felhasznált bor:** Zöldvettelini – Linzer-Orosz Pincészet  
Konyhafőnök: Csomós András

**12. SOPRONI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM IDEGENFORGALMI, KERESKEDELMI, VENDÉGLÁTO SZAKKÉPZŐ ISKOLÁJA ÉS KOLLÉGIUMA**

Széna füstön sült marhabélszín kékfrankos jus, sütőtköpüré, meleg zöldség saláta  
**felhasznált bor:** Soproni Kékfrankos 2017 – Vincellér Ház  
Étel készítője: Rákóczy László

**13. HOTEL SZIESZTA**

- Vörösboros babos muffonragu tökmagos mini cubiban  
**felhasznált bor:** Kékfrankos 2018 – Gangl Pincészet  
- Kacsamájjal töltött sertés szűzpecsenye édesburgonyával, hagyma mártással  
**felhasznált bor:** Merlot Rosé – Iváncsics Pincészet  
Konyhafőnök: Kakuk Zsolt

**14. PERKOVÁTZ HÁZ**

- Sous vide-olt fűj combok fűszeres burgonya kabátkában, borkocsonyán tálalt kacsamell carpaccio  
**felhasznált bor:** Újra Együtt Kékfrankos – Pfneiszl Pincészet  
- Fehérborban gőzölt fertői fogasflé pisztáciás túrófánkkal, muskotályos mártással, szarvasgomba olajjal  
**felhasznált bor:** Supernova – Linzer-Orosz Pincészet  
Konyhafőnök: Simon László

**15. SÉF-MOGUL KONYHÁK**

Fényes féle Regős Cuvéban párolt szarvascomb rókagombával és szalonnás snidlinges burgonyagombóccal  
**felhasznált bor:** Regős Cuvée – Fényes Pincészet  
Étel készítői: Király Balázs és Kapor Krisztián

**16. JÉGVEREM FOGADÓ A HASPÁRTIAK VENDÉGLŐJE**

Fertői fokhagymás harcsafilé poncichter slambuccal  
**felhasznált bor:** Zweigelt – Linzer-Orosz Pincészet  
Konyhafőnök: Bánovics Zoltán

**17. BARTHA HOTEL LÖVÉR**

Szarvas hús boros szilvával, süttőkös derelye mandulával  
**felhasznált bor:** Soproni Kékfrankos 2017 – Iváncsics Pincészet  
Konyhafőnök: Major Zsolt

**DESSZERT:**

**18. HOFFER CUKRÁSZDA**

Aranygaluska borsodóval  
**felhasznált bor:** Zöldvettelini – Miska pincészet

**19. HARRER CSOKOLÁDÉMŰHELY ÉS CUKRÁSZDA**

Bonbon variációk soproni borokra hangolva

**20. DÖMÖTÖRI CUKRÁSZDA**

- Irsai borhab  
**felhasznált bor:** Irsai Olivér – Iváncsics Pincészet  
- Áfonyás vörösborzselés mignon  
**felhasznált bor:** Soproni Merlot – Jandl Pincészet

**ÉJSZAKAI BÜFÉ:**

**Készítette ROSENGARTEN ÉTTEREM**

Vörösboros bivalypörkölt szalonnás burgonyagombóccal  
**felhasznált bor:** Első Gólya Zweigelt 2018 – Vincellér Ház

**Adományok gyűjtése, asztalfoglalás:**

Schneider Óra-Ékszer – 9400 Sopron, Erzsébet u. 7. | Hétfő-péntek: 8.00-17.00, Szombat 8.00-13.00