



## **HAGYOMÁNYŐRZŐ SVÁB DISZNÓTOR a Mecsek kapujában**

**Szeretettel várja kedves vendégeit  
a lovaspanzió csapata**

**2010 – 2011 telén megrendezésre kerülő  
két napos, hagyományos sváb disznótoros ünnepre!**



### **A disznótor programja:**

- *Érkezés péntek délután, este könnyű vacsorával készülünk a másnapi lakomára.*
- *Reggel 7.00-kor a panzióban pálinkás köszöntő a délig tartó lendületért.*
- *7.30-kor :Reggeli terülj – terülj asztalkám: frissen sült fokhagymás sertésmáj, ropogós kenyérrel, házi vegyes savanyúsággal.*
- *A disznó leölése Marázán történik Dél-Dunántúl egyetlen női böllérének, Erikának irányításával.*
- *Fázós vendégeink napközben a kandalló ropogó tüze mellett fűszeres forralt borral, erdei gyümölcssteával melegíthetik át magukat.*
- *12.00-kor: Ebéd a lovaspanzióban.*
- *Menü: Saures / jellegzetes sváb disznótoros étel apróhúsból és friss belsőségekből / szalvétagombóccal, házi savanyúsággal*
- *Húsfeldolgozás, hurka-kolbásztöltés, tepertő sütés Hosi főböllér vezetésével-a helyi szokások felelevenítésével.*
- *18.00-kor: Sváb disznótoros vacsora és multság:*
- *Menü:*
  - *orja leves gazdagon*
  - *sült sertéspecsenye, hurka, kolbász, töltött káposzta kenyérrel*
  - *házi vegyes savanyúság*
  - *házi édes finomságok Nusi néni módra*

***Vendégeink saját kezűleg készített kóstolóval térhetnek haza!***

*/ a programot min. 15 fő csoportos jelentkezése esetén tartjuk meg /*

***A disznótor napján:***

*frissítőkkel, pogácsával, kávéval, friss gyümölcsökkel, soproni sörrel, minőségi borokkal és rövid italokkal állunk vendégeink rendelkezésére.*

***Üdvözlettel az Aranypatkó Lovaspanzió csapata nevében:***

***Brauerné Pálfi Andrea /tel.: +36 20 399 6875***

***e-mail: [aranypatkolovaspanzio@gmail.com](mailto:aranypatkolovaspanzio@gmail.com) honlap: [www.lovaspanzio.eu](http://www.lovaspanzio.eu)***