

FOTÓ: ERDŐHÁTI ÁRON
ENTÉRIÓR STYLING:
SZEGŐ ESZTER

KÖSZÖNET A VIRÁGOKÉRT
A CASA BUDAPEST
FLOWER VIRÁGSZALONNAKI

KÖSZÖNJÜK A NYUSZIKÁT
CSELOVSZKI DIANÁNAK
A SWEET DREAM
TÖRPNYÜLTENYÉSZETTŐL!
SWEETDREAM6.WEBNODE.HU

Húsvéti MENÜSOR

Edit endelest, etus esequianist quodionet quos coneuiam, asiti ant omni de conet vent a nectatemosam quossint ut rerchiti rendellaut repellest as sum explit et velessi mentiuntunt maximin nos alit et quiaecto is aut il im sum illendis dolore delliqu untiam voles dit, coresti aectatention



RECEPT:
NAGY TÜNDE
AZ ÍZBOLYGÓ
BLOG SZERZŐJE

Virágcsokor: boglárka 650 Ft, szegfű 450 Ft, gömbfejű tulipán 450 Ft, Casa Budapest Flower **Barka (hosszúszálú)** 850 Ft/köteg Casa Budapest Flower **Tányérok** 1990 Ft-tól Butlers **Tál** 1990 Ft Butlers **Aranyszínű matt evőeszköz** 4990 Ft/szett Butlers **Rózsaszín asztali futó** 8990 Ft Butlers **Textilszalvéta** 2490 Ft/db Butlers **Türkiz mécesestartó** 1290 Ft Butlers **Rózsaszín mécesestartó** 990 Ft Butlers **Akaszttós pala tojás** 690 Ft/db Butlers **Lágytojástartó** 690 Ft Butlers **Márvány poháralátét** 790 Ft/db Butlers **Fa tojásdíszek** 1490 Ft kicsi, 1990 Ft nagy Butlers **Kerek, tengerifű tányéralátét** 2490 Ft Butlers **Porcelán tojástartó (6-db-os)** 2490 Ft Butlers **Vágódeszka** 1490 Ft Butlers **Szürke nyuszi díszek** 690 Ft/db Butlers **Aranyszínű tálca** 14 990 Ft Goa Home



Rózsaszín asztali futó 8990 Ft
Butlers **Tányérok**
1990 Ft-tól Butlers **Aranyszínű**
matt evőeszköz 4990 Ft/szett
Butlers **Textilszalvéta** 2490 Ft/db
Butlers **Türkiz mécsesstartó**
1290 Ft Butlers

Zöldséges quiche

HOZZÁVALÓK • 2 tojásfehérje • 6 ek. olaj
• 1 tk. almaecet • 2 ek. cukor • 1 tk. só
• 4 dl víz • 50 dkg liszt • 1 cs. szárított
• 1-1,5 kilogrammos főtt sonka

A tojásfehérjéket felverjük, hozzáadjuk az olaj felét, az almaecetet, a cukrot, a sót és a vizet. Fokozatosan hozzáadagoljuk az élesztőt és a lisztet, egynemű tésztává gyúrjuk a maradék olajjal együtt. Nagy gombóccá formáljuk, olajjal lekenjük a tetejét, és lefedve, meleg helyen 40-60 perc alatt a duplájára kelesztjük. A sütőt 180 C°-ra melegítjük, egy nagy tepsit kibélelünk sütőpapírral. A tésztát lisztezett felületen két cm vastag téglalapra nyújtjuk. A közepére helyezük a sonkát, és beborítjuk a tésztával, a széleket összenyomkodjuk. Az összenyomkodott részt alulra téve, a tésztába burkolt sonkát a tepsire helyezük, a tetejét éles késsel bemetszük. Mielőtt a tepsit betolnánk, a sütőbe vizet spriccelünk, hogy gőz alakuljon ki, és azonnal berakjuk a sonkát. Negyedóránként vizet spriccelünk a sütő aljába. 50-60 percig sütjük, amíg a tészta kellemes aranybarna árnyalatot ölt. Fogyasztás előtt hagyjuk tel-

Csokis-mandulás fonottkalács

HOZZÁVALÓK • 2 tojásfehérje • 6 ek. olaj • 1 tk. almaecet
• 2 ek. cukor • 1 tk. só • 4 dl víz • 50 dkg liszt • 1 cs. szárított
• 1-1,5 kilogrammos főtt sonka

A tojásfehérjéket felverjük, hozzáadjuk az olaj felét, az almaecetet, a cukrot, a sót és a vizet. Fokozatosan hozzáadagoljuk az élesztőt és a lisztet, egynemű tésztává gyúrjuk a maradék olajjal együtt. Nagy gombóccá formáljuk, olajjal lekenjük a tetejét, és lefedve, meleg helyen 40-60 perc alatt a duplájára kelesztjük. A sütőt 180 C°-ra melegítjük, egy nagy tepsit kibélelünk sütőpapírral. A tésztát lisztezett felületen két cm vastag téglalapra nyújtjuk. A közepére helyezük a sonkát, és beborítjuk a tésztával, a széleket összenyomkodjuk. Az összenyomkodott részt alulra téve, a tésztába burkolt sonkát a tepsire helyezük, a tetejét éles késsel bemetszük. Mielőtt a tepsit betolnánk, a sütőbe vizet spriccelünk, hogy gőz alakuljon ki, és azonnal berakjuk a sonkát. Negyedóránként vizet spriccelünk a sütő aljába. 50-60 percig sütjük, amíg a tészta kellemes aranybarna árnyalatot ölt. Fogyasztás előtt hagyjuk tel-

Tányér Ft-tól
1990 Ft-tól Butlers
Aranyszínű matt
evőeszköz 4990 Ft/
szett Butlers
Lágytojástartó
690 Ft Butlers
Aranyszínű tálca
14 990 Ft Goa Home



Tojáskrém

HOZZÁVALÓK • 2 tojásfehérje • 6 ek. olaj • 1 tk. almaecet • 2 ek.
cukor • 1 tk. só • 4 dl víz • 50 dkg liszt • 1 cs. szárított • 1-1,5 kilo-
grammos főtt sonka

A tojásfehérjéket felverjük, hozzáadjuk az olaj felét, az almaecetet, a cukrot, a sót és a vizet. Fokozatosan hozzáadagoljuk az élesztőt és a lisztet, egynemű tésztává gyúrjuk a maradék olajjal együtt. Nagy gombóccá formáljuk, olajjal lekenjük a tetejét, és lefedve, meleg helyen 40-60 perc alatt a duplájára kelesztjük. A sütőt 180 C°-ra melegítjük, egy nagy tepsit kibélelünk sütőpapírral. A tésztát lisztezett felületen két cm vastag téglalapra nyújtjuk. A közepére helyezük a sonkát, és beborítjuk a tésztával, a széleket összenyomkodjuk. Az összenyomkodott részt alulra téve, a tésztába burkolt sonkát

Vágódeszka 1490 Ft Butlers **Borsdaráló** 990 Ft Butlers
Ovális tál 2490 Ft Butlers **Mentazöld mini porcelántál**
790 Ft Butlers **Porcelán tojástartó (6-db-os)** 2490 Ft
Butlers **Tengerifü alátét** 2490 Ft Butlers





Fa talpas üvegbúra 24 000 Ft
 Casa Budapest Flower
 Talpas dísztojások
 4900 Ft kicsi, 6900 Ft nagy
 Casa Budapest Flower
 Gyöngyvirág üvegpórában
 12 900 Ft Casa
 Budapest Flower
 Fa tálca 7990 Ft Butlers

Luptate eosaniam quia voleseque simus,
 sed mi, voluptatem re quam facepudae volo
 occum et etur? Quid estet arum, te maio
 magnihi llatqui duntus qui dolorep edis-
 te dem solupta conserc hicatur a dolup-
 ta quuntesd estet arum, te maio magnihi
 llatqui duntus qui dolorep ediste dem so-

Rozmaringos báránypecsenye

HOZZÁVALÓK • 2 tojásfehérje • 6 ek. olaj • 1 tk. almaecet • 2 ek. cukor • 1 tk. só • 4 dl víz • 50 dkg liszt • 1 cs. szárított • 1-1,5 kilogrammos főtt sonkaecet • 2 ek. cukor • 1 tk. só • 4 dl víz • 50 dkg liszt • 1 cs. szárí

A tojásfehérjéket felverjük, hozzáadjuk az olaj felét, az almaecetet, a cukrot, a sót és a vizet. Fokozatosan hozzáadagoljuk az élesztőt és a lisztet, egynemű tésztává gyúrjuk a maradék olajjal együtt. Nagy gombóccá formáljuk, olajjal lekenjük a tetejét, és lefedve, meleg helyen 40-60 perc alatt a duplájára kelesztjük. A süttőt 180 °C-ra melegítjük, egy nagy tepsit kibélelünk sütőpapírral. A tésztát lisztezett felületen két cm vastag téglalapra nyújtjuk. A közepére helyezük a sonkát, és beborítjuk a tésztával, a széleket összenyomkodjuk. Az összenyomkodott részt alulra téve, a tésztába burkolt sonkát a tepsire helyezük, a tetejét éles késsel bemetszük. Mielőtt a tepsit betolnánk, a sütőbe vizet spriccelünk, hogy gőz alakuljon ki, és azonnal berakjuk a sonkát. Negyedóránként vizet spriccelünk a sütő aljába. 50-60 percig sütjük, amíg a tészta kellemes aranybarna árnyalatot ölt. Fogyasztás előtt hagyjuk teljesen kihűlni.

Sült sárgarépa

HOZZÁVALÓK • 2 tojásfehérje • 6 ek. olaj • 1 tk. almaecet • 2 ek. cukor • 1 tk. só • 4 dl víz • 50 dkg liszt • 1 cs. szárított • 1-1,5 kilogrammos főtt sonkaecet • 2 ek. cukor • 1 tk. só • 4 dl víz • 50 dkg liszt • 1 cs. szárí

A tojásfehérjéket felverjük, hozzáadjuk az olaj felét, az almaecetet, a cukrot, a sót és a vizet. Fokozatosan hozzáadagoljuk az élesztőt és a lisztet, egynemű tésztává gyúrjuk a maradék olajjal együtt. Nagy gombóccá formáljuk, olajjal lekenjük a tetejét, és lefedve, meleg helyen 40-60 perc alatt a duplájára kelesztjük. A süttőt 180 °C-ra melegítjük, egy nagy tepsit kibélelünk sütőpapírral. A tésztát lisztezett felületen két cm vastag téglalapra nyújtjuk. A közepére helyezük a sonkát, és beborítjuk a tésztával, a széleket összenyomkodjuk. Az összenyomkodott részt alulra téve, a tésztába burkolt sonkát a tepsire helyezük, a tetejét éles késsel bemetszük. Mielőtt a tepsit betolnánk, a sütőbe vizet spriccelünk, hogy gőz alakuljon ki, és azonnal berakjuk a sonkát. Negyedóránként vizet spriccelünk a sütő aljába. 50-60 percig sütjük, amíg a tészta kellemes aranybarna árnyalatot ölt. Fogyasztás előtt hagyjuk teljesen kihűlni.



Aranyszínű matt
 evőeszköz 4990
 Ft/szett Butlers
 Vágott virág Casa
 Budapest Flower



Rumque odipsunt aut quatem. Tur? Ovation consent faccab ipsapidenim qui ipsus as archit omnis sint

Rózsaszín asztali futó 8990 Ft
Butlers Tál 4490 Ft Butlers
Akasztós tojás (fekete-fehérek)
800/db Casa Budapest Flower
Fatojás 1200 Ft/db
Casa Budapest Flower



Koszorú
(kakukkfű+olajág)
24 000 Ft Casa
Budapest Flower

Rumque odipsunt aut quatem.
Tur? Ovation consent faccab
ipsapidenim qui ipsus as
archit omnis sint magnimpore



Vágott virág Casa Budapest Flower
Botos porcelánváza 12.000 Ft Casa Budapest Flower
Porcelánnyúl szobor 9600 Ft Casa Budapest Flower
Fa tojásdíszek 1490 Ft kicsi, 1990 Ft nagy Butlers
Aranyszínű tálca 14 990 Ft Goa Home



Rozmaringos kacsasült

HOZZÁVALÓK • 2 tojásfehérje • 6 ek. olaj • 1 tk. almaecet
• 2 ek. cukor • 1 tk. só • 4 dl víz • 50 dkg liszt • 1 cs. szárított •
1-1,5 kilogrammos főtt sonka

A tojásfehérjéket felverjük, hozzáadjuk az olaj felét, az almaecetet, a cukrot, a sót és a vizet. Fokozatosan hozzáadagoljuk az élesztőt és a lisztet, egynemű tésztává gyúrjuk a maradék olajjal együtt. Nagy gombóccá formáljuk, olajjal lekenjük a tetejét, és lefedve, meleg helyen 40-60 perc alatt a duplájára kelesztjük.

A süttőt 180 C°-ra melegítjük, egy nagy tepsit kibélelünk sütőpapírral. A tésztát lisztezett felületen két cm vastag téglalapra nyújtjuk. A közepére helyezük a sonkát, és beborítjuk a tésztával, a széleket összenyomkodjuk. Az összenyomkodott részt alulra téve, a tésztába burkolt sonkát a tepsire helyezük, a tetejét éles késsel bemetszük. Mielőtt a tepsit betolnánk, a sütőbe vizet spriccelünk, hogy gőz alakuljon ki, és azonnal berakjuk a

Tálak 4490 Ft/db Butlers
Fekete nyúl szobor (kő)
2600 Ft Casa
Budapest Flower

Sárgarépatorta

HOZZÁVALÓK: • 2 tojásfehérje • 6 ek. olaj • 1 tk. almaecet • 2 ek. cukor • 1 tk. só • 4 dl víz • 50 dkg liszt • 1 cs. szárított • 1-1,5 kilommos főtt sonka

A tojásfehérjéket felverjük, hozzáadjuk az olaj felét, az almaecetet, a cukrot, a sót és a vizet. Fokozatosan hozzáadagoljuk az élesztőt és a lisztet, egyenmő tésztává gyúrjuk a maradék olajjal együtt. Nagy gombóccá formáljuk, olajjal lekenjük a tetejét, és lefedve, meleg helyen 40-60 perc alatt a duplájára kelesztjük. A sütőt 180 C°-ra melegítjük, egy nagy tepsit kibélelünk sütőpapírral. A tésztát lisztezett felületen két cm vastag téglalapra nyújtjuk. A közepére helyezük a sonkát, és beborítjuk a tésztával, a széleket összenyomkodjuk. Az összenyomkodott részt alulra téve, a tésztába burkolt sonkát a tepsire helyezük, a tetejét éles késsel bemetszünk. Mielőtt a tepsit betolnánk, a sütőbe vizet spriccelünk, hogy gőz alakuljon ki, és azonnal berakjuk a sonkát. Negyedóránként vizet spriccelünk a sütő aljába. 50-60 percwegswbre rebeb de bndtn dtn dnfg gffgn dgfg gf f fh f f nfgn dtyn dtnmrzm ktu ,l ftuzf8 l ,tudl ,utzl ,tuk tdkuig sütjük, amíg a tészta kellemes aranybarna árnyalatot ölt. Fogyasztás előtt hagyjuk teljesen kihűlni.

Fehér tulipán 350 Ft Casa Budapest Flower
Fehér porcelántojások 990 Ft/db Butlers
Türkiz színátmenetes üvegváza 15 990 Ft Goa Home



Nézz meg az átváltoztatásról készült videót a noklapja.hu oldalán!

Luptate eosaniam quia voleseque simus, sed mi, voluptatem re quam facepu-dae volo occum et etur?
Quid estet arum, te maio magnihi llatqui duntus qui dolorep ediste dem solupta conserc hicatur a dolupta quuntesd estet arum, te maio magnihi llatqui duntus qui dolorep ediste dem solupta conserc hicatur a

Magnóliaágak 1650/db Casa Budapest Flower
Akasztós tojás (fekete-fehérek) 800/db Casa Budapest Flower
Feliratos fatojás 1200 Ft/db Casa Budapest Flower
Akasztós üvegtojás (raffiával) 1600/db Casa Budapest Flower



Emeletes süteménykínáló 11 990 Ft Goa Home
Édes és sós aprósütemények Béla bácsi Cukrászdája
Talpas ugró nyúlszobor 6900 Ft/db Casa Budapest Flower
Áttört mintás tálca 13 990 Ft Goa Home
Váza 8990 Ft Goa Home
Bogyós vágottvirág 1600/szál Casa Budapest Flower
Porcelán fedeles tároló 9990 Ft Goa Home
Bögre+tányér 1290 Ft + 1990 Ft Butlers
Rózsaszín asztali futó 8990 Ft Butlers



Rumque odipsunt aut quatem. Tur? Ovitation consent faccab ipsapidenim qui ipsus as archit omnis sint magnimpore milicilla aut optatur, erum ni

ÜZLETLISTA: BÉLA BÁCSI CUKRÁSZDÁJA 1016 BUDAPEST, MÉSZÁROS U. 14., TEL.: (1) 213-8097, WWW.BELABACSICUKRASZDAJA.HU
BUTLERS WWW.BUTLERS.HU
CASA BUDAPEST FLOWER 1133 BUDAPEST, PANNÓNIA U. 68., TEL.: (30) 390-0429, WWW.FACEBOOK.COM/CASABUDAPESTFLOWER
GOA HOME 1075 BUDAPEST, KIRÁLY U. 19., TEL.: (70) 953-5620, WWW.GOAWORLD.HU