

# A vendéglátós cápák

Hogy is kezdődött?

Egészen fiatal korom óta keresem az utam, minden létező diákmunkát kipróbáltam. Mindenféleképpen olyan munkát szerettem volna, amiben jól érzem magam, és szeretem is. Ez nem kérdés, hogy a vendéglátás szervezés lett!

Négy évvel ezelőtt elhatároztam, hogy szeretnék itt Budakeszin egy vállalkozást, ami különleges, nem egy hétköznapi hely. Majd rátaláltunk a közösségi térre, első látásra igaz szerelem volt. Tudtam, hogy itt a tökéletes helyszín! Három évvel később 2021. március 26-án megnyílt a bisztró, a Catering Sharks!

Párommal és két barátommal nyitottuk, a tapasztalatunk kevés volt, de hatalmas lelkesedéssel csinál-

tuk! Kerestük az igényeket, majd rátaláltunk a hamburger készítésre! Idén januárban felújítás miatt zárva voltunk, háromszor akkorára növekedtünk, így be tudtuk rendezni a konyhánkat egyre növekvő vendégkörünkre. Rengeteg ötletünk, vízióink van!

Idén nyáron három részre oszlik a tematikánk: 1. családbarát közösségi tér: fagyizó, kültéri sakk, animációs filmek vetítése stb. 2. Hamburger és frissensültek: törekszünk a street food világában a legjobb minőséget hozni vendégeinknek! 3. Sör és koktél: Heineken sörös részlegünk hamarosan elkészül – oda raklapbútort építünk, napernyő, kellemes és csendes zene, meccs közvetítés!



Idén is szervezünk az EFMK-val közösen kertmozit, a vetítések előreláthatólag pénteken esténként lesznek.

Szeretünk itt lenni, jó itt lenni! Hajrá Budakeszi! Szeretettel ajánljuk az év legsikeresebb burger receptjét.

**Palágyi Balázs tulajdonos  
és Kiss Lilla üzletvezető**

## C'mon baby burger

**Hozzávalók:**

*hamburger buci ♦ marhahúspogácsa  
♦ 2 szelet bacon szalonna ♦ 1 camembert sajt ♦ áfonya lekvár ♦ jégsaláta*

**Elkészítése:**

Egy felhevített serpenyőben megpirítunk 2 szelet bacon szalonnát. Felvágjuk a hamburger bucit és a szalonna kisült zsírjában aranybarnára pirítjuk.

Ezután a camembert sajtot és a marhahúst vajon/vajkeveréken elkez-

jük sütni. Figyeljünk rájuk, néha fordítsuk meg őket.

Eközben a megpirított hamburger bucit 1-1 kanál áfonya lekvárral megkenjük alul-felül, majd jégsalátát helyezünk rá. Amikor a camembert sajt egy kicsit felpuffadt, belül már folyós, és a hús is kellőképpen átsült, a húst a jégsaláta ágyra helyezük. Erre kerül rá a pirított bacon szalonna és a camembert sajt. Végül a hamburger bucink tetejével koronázzuk meg az egészet.

Jó étvágyat kívánunk!

**Palágyi Balázs**

**Gasztro Budakeszi**



**Gábor Eszmeralda** becsüs, műgyűjtő a legmagasabb áron vásárol festményeket, aranyakat, drágakövet, ezüst tárgyakat, bútorokat, órákat, üvegtárgyakat, kardokat, papír- és pénzermét, Herendiket, kerámiákat, teljes hagyatékot, gyűjteményeket stb.

**Üzlet telefon: +36 30 400-36-45 • zsolnayo8@gmail.com**

**Égésztse ki anyagi jövedelmét!** • Gábor Eszmeralda **eltartási vagy életjáradéki szerződést** kötne, igény esetén gondozását is vállalná. • **Telefon: +36 30 898 5720**

Fájó szívvel tudatja családjá, hogy

**Bodola Sándorné**

(sz.: **Rapcsák Ilona**)

budakeszi lakos, akit sokan a Budakeszi Rendelőintézetből ismerhettek, életének 76. évében, hosszú betegsége után végleg megpihent.

Emlékét szívünkben őrizzük!