

Bétszám: 1. sz. 2.
VIZ
SZOMBATHELY

A SAVARIA
karnevál után
üde pihenést.
kellemes szórakozást biztosít a
Tóvendéglő !

Esküvői és névnap rendezvények — Kitűnő ételek,
italok — Kellemes, szórakoztató zene — Nyitva:
keddtől vasárnapig déli 12 órától este 11 óráig —
Szünnap: hétfőn

Vegye igénybe a tófürdőnél levő szolgáltatásunkat:
gumimatrac, lábpumpa, nyugágy, gyékény
stb. — Ugyanott ajándéktárgyak, büféárak, hűsítő
italok kaphatók

1966 SZEP

Gyors és előzékeny kiszolgálás !

A Tóvendéglő elérhető az Árpád úton
és a Puskin úton át

**Szombathelyi
Földművelésügyi**

Fk.: László János — Vas megyei Nyomdaipari Vállalat 66-3968 — 5000 db

Januárban megnyitották Szombathelyen a korszerűsített Tóvendéglőt

Az idegenforgalom és a lakosság céljait szolgáló vendéglátóipari létesítményt adták át január közepén Szombathelyen a Rumi Rajki sétányon. Tavaly április 5-én zárt be a régi Tóvendéglő és a felújítás, korszerűsítés és bővítés után most nyílt meg a nagyközönség számára.

A beruházás mintegy tízmillió forintba került. Ebből négy és fél millió forintot juttatott a Belkereskedelmi Minisztérium, a SZÖVOSZ és a Megyei Tanács a vendéglátóipari kabinet kialakítására. Így a beruházásnak kettős célja volt: megteremteni a szövetségi vendéglátás oktatási bázisát és magasabb színvonalon kiélegetni a vendéglátóiparral szemben megnyilvánuló növekvő igényeket.

Az alapterület mintegy 60 százalékkal nőtt. Földgázzal üzemelő korszerű, 500 adagos konyhát alakítottak ki. Ezenkívül az itt

összeállított hidegkonyhai készülékek a Szombathelyi és Vidéke ÁFESZ többi egységébe is eljutnak. A különterem pillanatok alatt két teremmé alakítható (lérválással) és az igényeknek megfelelően itt 40-től 100 személyig lehet, lakodalmat, értekezési és brigádialálkozókat rendezni.

A korábbi harmadosztályú vendéglő most másodosztályként üzemel és a téli hónapokban délelőtt 11 órától este tíz óráig, május 1-től két műszakban reggeltől estig áll a betérők rendelkezésére.

A konyhát és a kiszolgáló helyiségeket a legkorszerűbb berendezésekkel látják el. A grill sütőtől a meleg szendvics készítéséig sok esztendő szolgálja a gyorsaságot és a minőséget. Nyáron a 150 személyes teraszon a vendég előtt süthetik az ételnyencéket. Szaksított hűtőtárolásra négy elkülönített hűtőkamrát

alakítottak ki. Húst, italt, hidegkonyhai készítményeket és készélt tárolhatnak. Az ADS rendszerű komputeres pincérgép egyszerre 13 felszolgáló forgalmát rögzíti és tárolja. A sok újdonság között szerepel még az, hogy délután négy órától négytagú szalonzenekar szórakoztatja a vendégeket.

A kivitelező a TANÉP Vállalat volt, a belsőépítészeti munkákat pedig a szentgotthárdi Építő- és Műszaki Ipari Szövetkezet végezte kiváló minőségben. A vendéglátóipari komplexumhoz tartozó oktatási kabinethoz februárban indul a fiatalok képzése.

Óvári Árpád, az üzlet vezetője elmondta, hogy sokféle ételspecialitásokkal várják a vendégeket. A borokat a zánkai Magyar Tenger Termelőszövetkezet szállítja.

F. L.

Fotó: H. P.




A felszolgálók egyenruhában viszik az ételeket és italokat a vendégeknek.

Vasi Szövetkezeti Élet 1982. 2. sz.



TÖ. VENDEGLŐ



1987. december 25-26. **étlap** 11. osztály
szolgálat

KARÁCSONYI ÉTELJÁJÁRLAT

Hideg sertésáult, majonézes burgonyával	47,20
Gomba tojással	37,70
Sajt rántva rizz, tartárúrtás	51,-
Pírtott sertésáuj, pírtott burgonya	43,-
Rántott sertésáuj, pírtott burgonya	47,10
Sertésáuj rostos, hasábburgonya	40,20
Rántott csirke, hasábburgonya	66,80
Sült csirke, rizz	56,70
Töltött csirkecomb 1-db-os kúret nélkül	39,80
Hagymarostélyos, hasábburgonya	55,90
Tengeri hal rántva, pírtott burgonya	39,40
Tengeri hal rostos, pírtott burgonya	34,80
Isos palacsinta	8,20
Turós palacsinta	13,30
Kakaós palacsinta	9,50

MINDEN KEDVES VENDÉGÜNNEK JÓ ÉTVÁGYAT,
KELLENSÉ KARÁCSONYI ÜNNEPKÉRT
KIVÁNSUNK !

OVARI ÁRPÁD
üzletvezető
SOLYMOSI GÉZA
árfelelős
JÁRVÁNYI MÁRIA
konyhafőnök