

### A Singer család

A Fülemlüle Étterem vezetését 2000-ben vette át a Singer család.

A családfő Singer András, felesége Singer Mari, a fiúk Balázs és Viktor, és az unoka, Viktória. Singer András vendéglátó-ipari technikumot végzett, és a főiskolán szálloda szakon diplomázott, majd a vendéglátás számos területét megismerte. Dolgozott a Garzon étteremben, nyaranta a Balatonon, a Nemzeti Szállóban, a Nimród Hotelben, a Volga Szállodán át, majd a moszkvai magyar kirendeltséget vezette. Hazatérve nyitotta meg saját vendéglőjét, Fülemlülét. Élete utolsó percéig itt, a családi asztalnál fogadta vendégeit.

Singer Mari az üzlet Háziasszonya, és Viktorral és Balázssal folytatja a vendéglátás- és vendégszeretet családi hagyományát és Viktória személyében itt van már a legifjabb vendéglátó generáció.

### A FÜLEMÜLE ÉTTEREM

A Singer család több évtizedes tapasztalattal kezdte el kialakítani saját éttermét. Úgy alakították át az étterem belső világát, hogy méltó kerete legyen a családi vendéglátásnak. Saját, kedves tárgyaik, a vendégektől kapott és a róluk készült fényképek díszítik a falakat, és ezek száma az évek számával arányosan növekszik.

Az étteremben két helyiség van. A nagyterem 40, a különálló kisterem pedig 15 fő befogadására alkalmas. Mindkettő kiválóan alkalmas kisebb esküvők, céges rendezvények, meghitt családi ebédek vagy vacsorák, egyéb programok lebonyolítására. Kívánság esetén házhoz viszik és fel is szolgálják ételeiket, vagy előrendeléssel a vendégek is elvihetik.

A közép-európai zsidó-, és a tradicionális ételek is megtalálhatók a menüben. Az étterem jellegzetességei a liba ételek és a sólet különlegességek. A combot sütvé, a mellet vadasan, a májat különféle módozatokban is készítik.

A Fülemlüle innovációja a saját füstölésű húsok, az argentin angus steak és a chilis sólet. A nagytűk számára valóságos kihívás volt Dávid király sóletje, amit sült libacombbal, füstölt húsokkal és töltött libanyakkal készítenek. Ma ez az étel viszi tovább Singer András nevét.

A desszertek között az egyik különlegesség a diós bundázott macesz csokoládéöntettel, a másik pedig az almás- diós- mákos nudli. Minden étel a házias ízeket idézi. Megnyitása óta számos rangos díjat és elismerést kapott a Fülemlüle étterem. A szakmai és egyéb sajtó mindig

## Bemutatózás

Írta: Füleüle

---

elismerően írt róla, mind hazánkban, mind külföldön.

{gallery}etterem{/gallery}